

FREESTANDING OUTDOOR ISLAND GRILL

Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-877-373-2301** or **1-909-718-1945**
or visit our website at **www.Kitchenaidgrills.com**

Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

PIED EXTÉRIEUR ISLAND GRILL

Instructions d'installation et Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, des accessoires ou du service,
composer le: **1-877-373-2301** ou **1-909-718-1945**

ou visiter notre site web **www.Kitchenaidgrills.com**

Langues parlées: anglais, français, espagnol entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

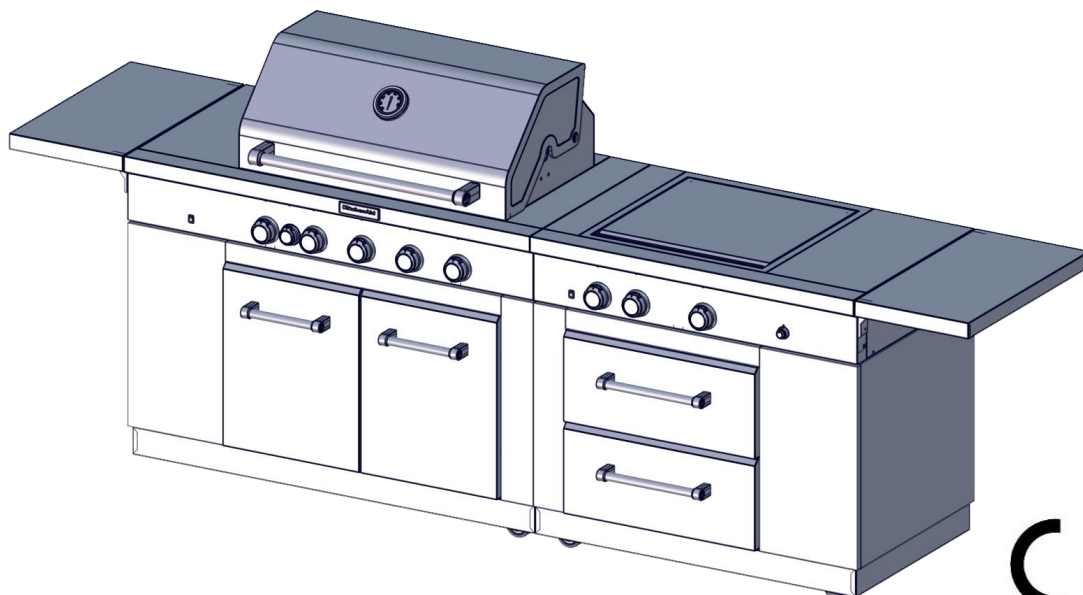
ASADOR AL AIRE LIBRE DE ISLA

Instrucciones de instalación y Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-877-373-2301**
o al **1-909-718-1945** o visite nuestro sitio de internet en **www.Kitchenaidgrills.com**

Lenguajes hablados: Ingles, Frances y Espanol de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes-Viernes.

Table of Contents / Table des matières / Índice..... 2



2531-19

19000799A0

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

IMPORTANT, À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE: À LIRE SOIGNEUSEMENT.

IMPORTANTE, CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA: LEA CUIDADOSAMENTE.

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

POUR USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT. À USAGE NON COMMERCIAL.

PARA EXTERIOR SÓLAMENTE. NO PARA USO COMERCIAL.

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	3	Using Your Side Burner.....	29
PACKAGE PARTS LIST	5	TIPS FOR OUTDOOR GRILLING	30
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	7	Cooking Methods	30
INSTALLATION REQUIREMENTS	19	Rotisserie Cooking Tips	31
Location requirements.....	19	Grilling Chart	32
Product Dimensions.....	20	OUTDOOR GRILL CARE	34
European Gas Pressures and Specifications.....	21	Replacing the Igniter Battery	34
Gas Connection Requirements.....	22	General Cleaning	34
Make Gas Connection	22	ADJUSTMENT OF GRILL DOORS	36
Checking and Adjusting Burners.....	24	TROUBLESHOOTING	37
OUTDOOR GRILL USE	25	ASSISTANCE	37
Using Your Outdoor Grill	25	WARRANTY	38
Using Your Rotisserie Burner.....	27	REPLACEMENT PARTS	86
Using Your Sear Burner.....	28		

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU GRIL D'EXTÉRIEUR	40	Utilisation de votre brûleur latéral.....	52
LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE	5	CONSEILS POUR L'UTILISATION DU GRIL	
CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE	7	D'EXTÉRIEUR	53
EXIGENCES D'INSTALLATION	42	Méthodes de cuisson	53
Exigences d'emplacement	42	Conseils de cuisson à l'aide du tournebroche	54
Dimensions du produit	43	Tableau de cuisson au gril	55
Pressions De Gaz Et Exigences Européennes.....	44	ENTRETIEN DU GRIL D'EXTÉRIEUR	57
Exigences concernant le raccordement au gaz.....	45	Remplacement de la pile de l'allumeur	57
Raccordement au gaz.....	45	Nettoyage général	57
Contrôle et réglage des brûleurs	47	RÉGALE DES PORTES DU GRIL	59
UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR	48	DÉPANNAGE	60
Utilisation de votre gril d'extérieur.....	48	ASSISTANCE	60
Utilisation du brûleur de tournebroche.....	50	GARANTIE	61
Utilisation de votre brûleur de flambage	51	PIÈCES DE RECHANGE	86

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES	63	Uso del quemador lateral.....	75
LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE	5	CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE	76
INSTRUCCION DE MONTAJE	7	Métodos de cocción	76
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	65	Consejos para la cocción con el rostizador	77
Requisitos de ubicación	65	Cuadro para asar	78
Medidas del producto	66	CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	80
Presiones y especificaciones Europeas de gas.....	67	Cómo reemplazar la batería del encendedor	80
Requisitos para la conexión de gas	68	Limpieza general	80
Conexión del suministro de gas	68	AJUSTE DE LAS PUERTAS DE LA PARILLA	82
Revise y regule los quemadores	70	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	83
USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	71	ASISTENCIA	83
Cómo usar el asador para exteriores	71	GARANTÍA	84
Uso del quemador del rostizador.....	73	PIEZAS DE REPUESTO	86
Uso del quemador para dorar	74		

OUTDOOR GRILL SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

 **DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see "Location Requirements" section.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the storage enclosure free and clear from debris.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for LPG gas. The flames should be approximately 2.54 cm (1") high.
- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nest. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.



- Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly should comply with EN 16129:2013 and the national regulation. The flexible hose used, with a length not exceeding 1.50 meters, should comply with EN 16436-1:2014. This grill is configured for liquefied petroleum gas. Do not use a natural gas supply.
- Make sure that the hose is not subjected to twisting.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LPG gas supply cylinder. See "Installation Instructions" section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- Use Outdoors only. Read the instruction before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- It is recommended to change the flexible hose when the conditions require it.
- Parts sealed by the manufacture shall not be altered by the user.
- Do not modify the appliance.

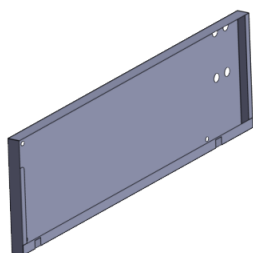
If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare LPG gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- When changing the gas cylinder, make sure you are away from any source of ignition.

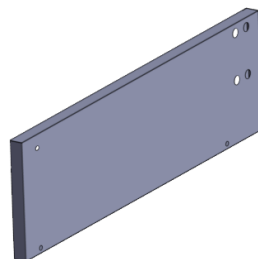
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Package Parts List
Liste des pièces de l'emballage
Lista de contenido del paquete

1



2



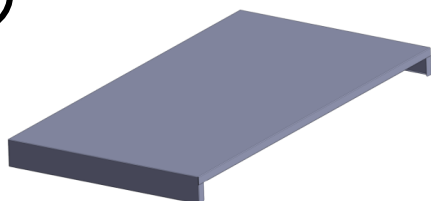
3 x2



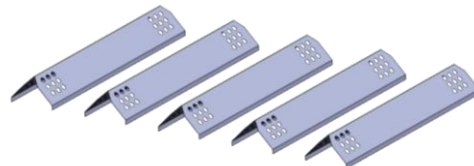
4 x2



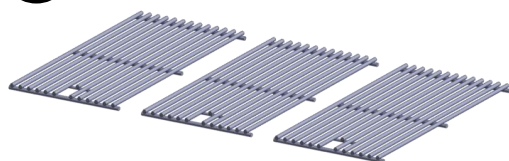
5 x2



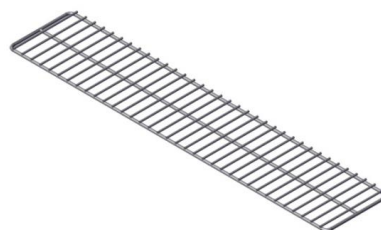
6 x5



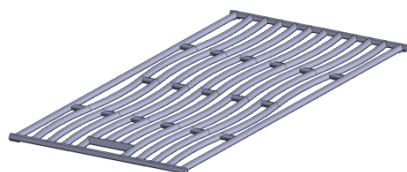
7 x3



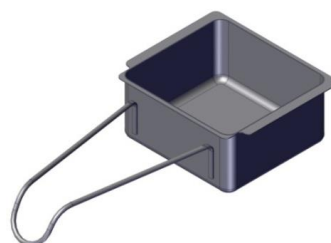
8



9

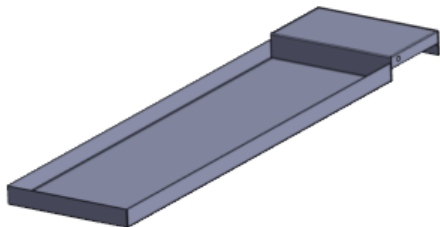


10



Package Parts List
Liste des pièces de l'emballage
Lista de contenido del paquete

11



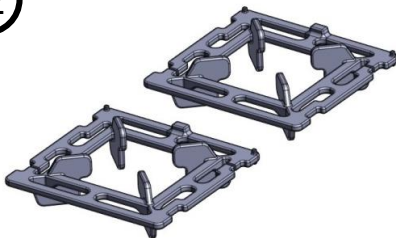
12

x6



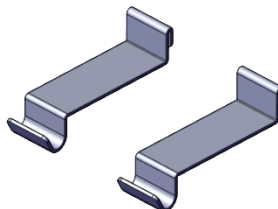
13

x2



14

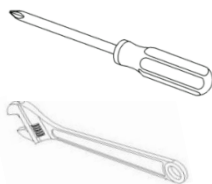
x2



15



Tools Needed / Outillage Requis / Herramientas necesarias



Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.



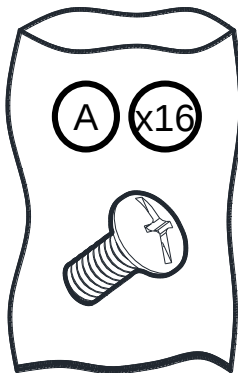
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées. Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.



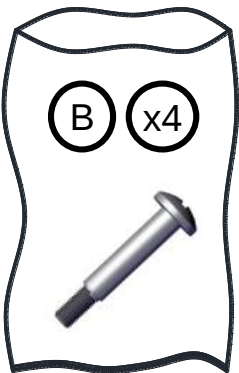
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados. Afloje y apriete para el ensamble final.

**Hardware Package List
Liste des vis de l'emballage
Lista de tornillos del paquete**

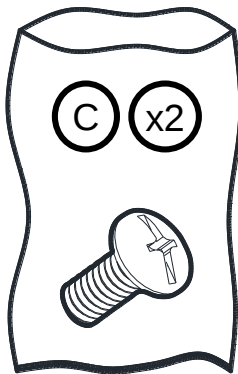
Truss Head Screw 1/4-20 x 1/2"
Vis cruciforme 1/4-20 x 1/2"
Tornillo de cabeza ovalada 1/4-20 x 1/2"



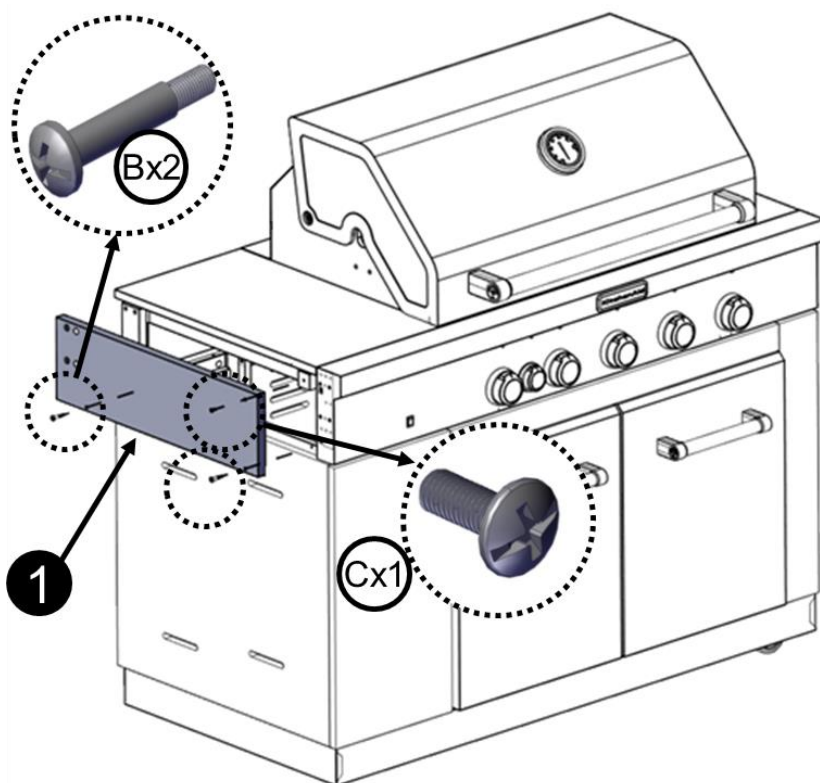
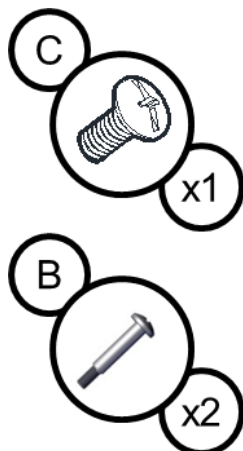
Truss Head Screw 5/32-32 x 15/16"
Vis cruciforme 5/32-32 x 15/16"
Tornillo de cabeza ovalada 5/32-32 x 15/16"



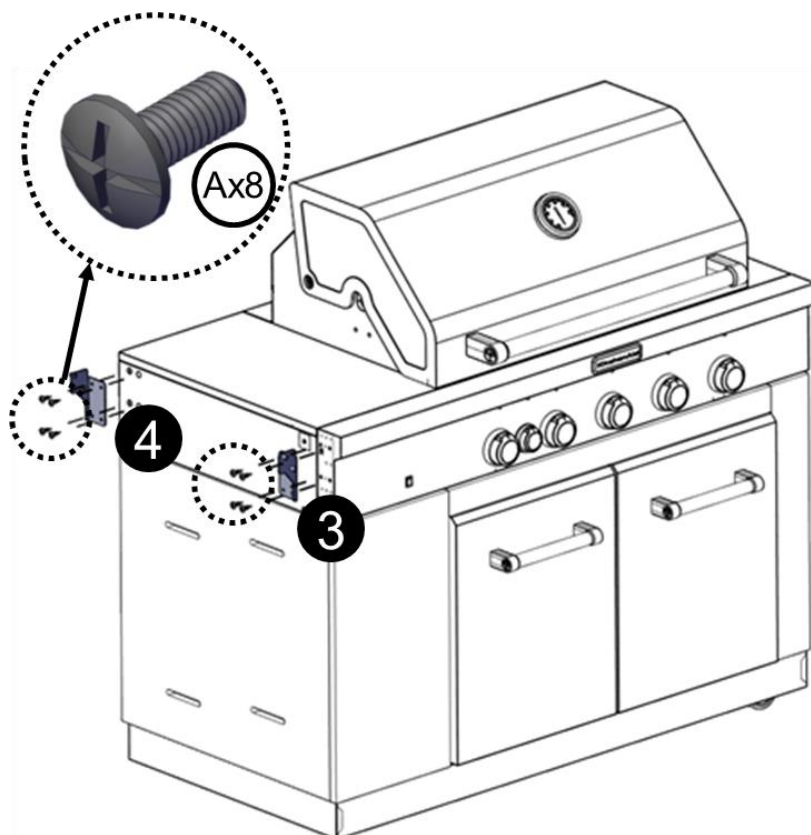
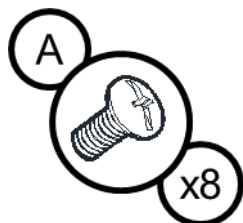
Truss Head Screw 5/32-32 x 3/8"
Vis cruciforme 5/32-32 x 3/8"
Tornillo de cabeza ovalada 5/32-32 x 3/8"



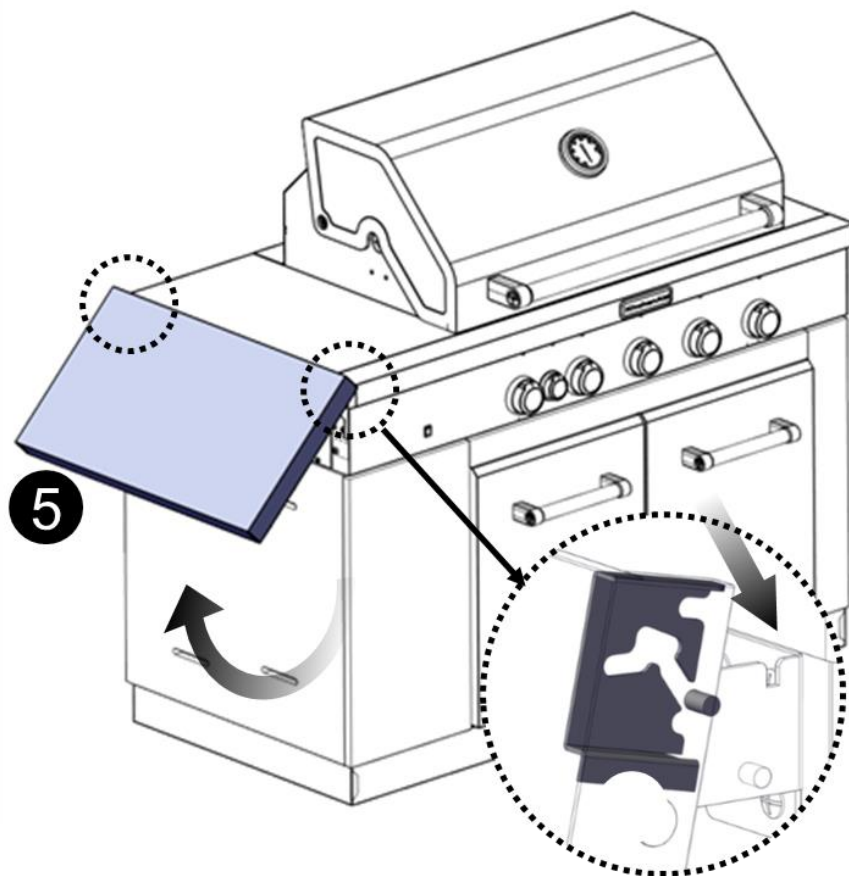
1.



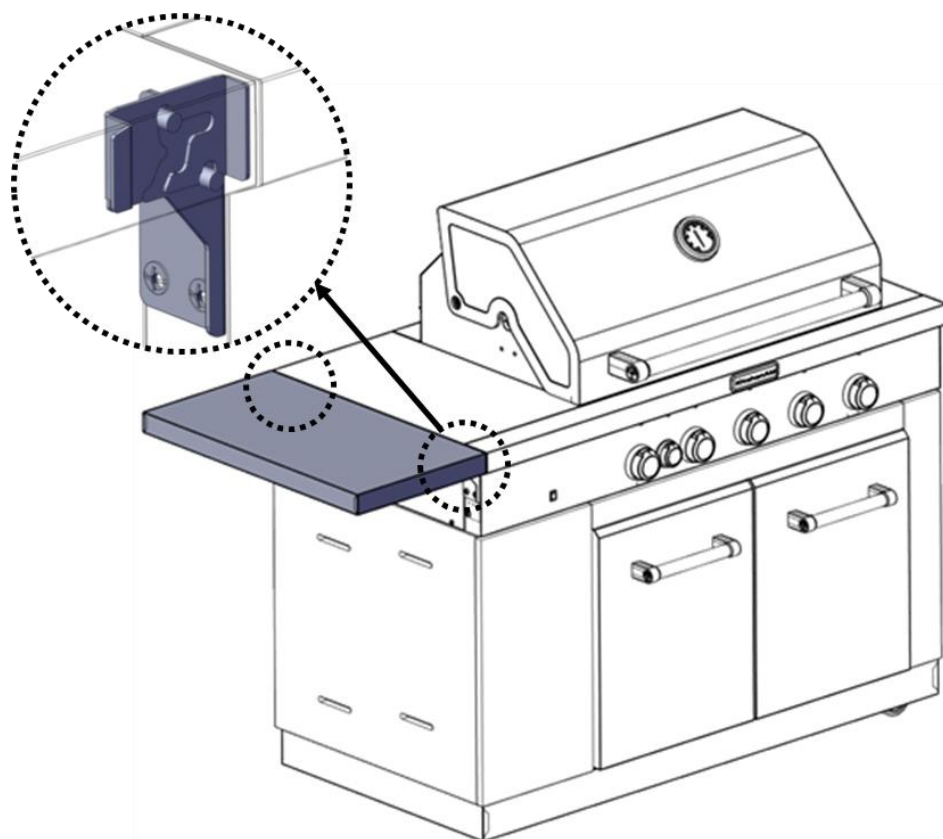
2.



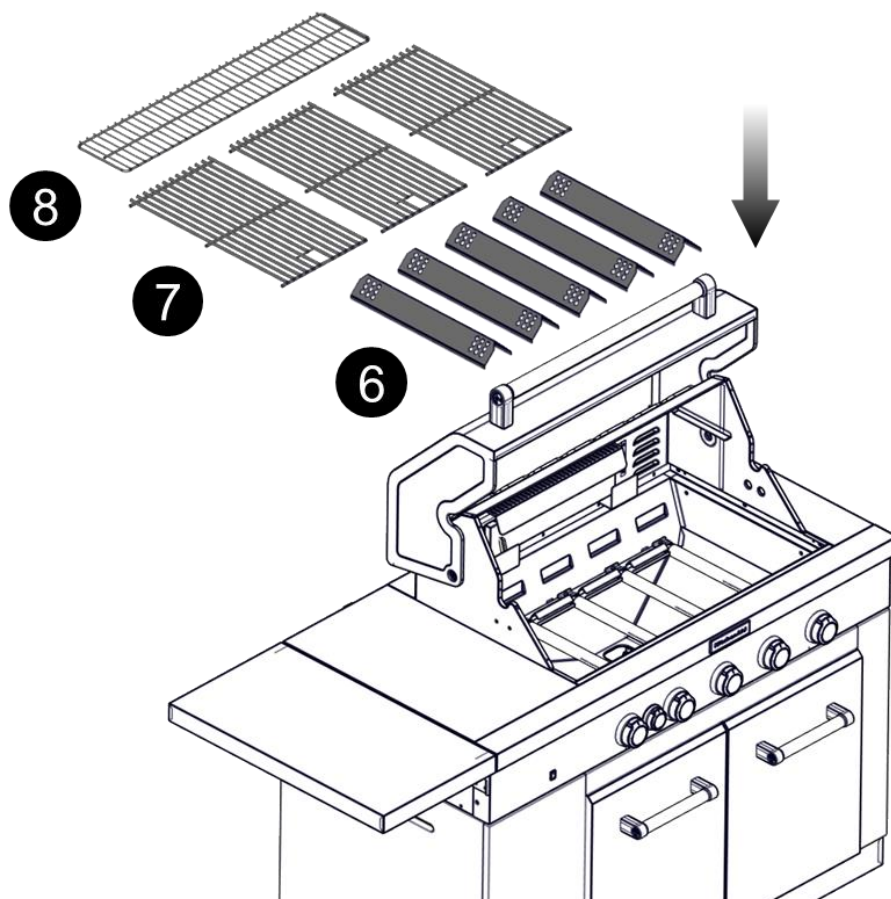
3.



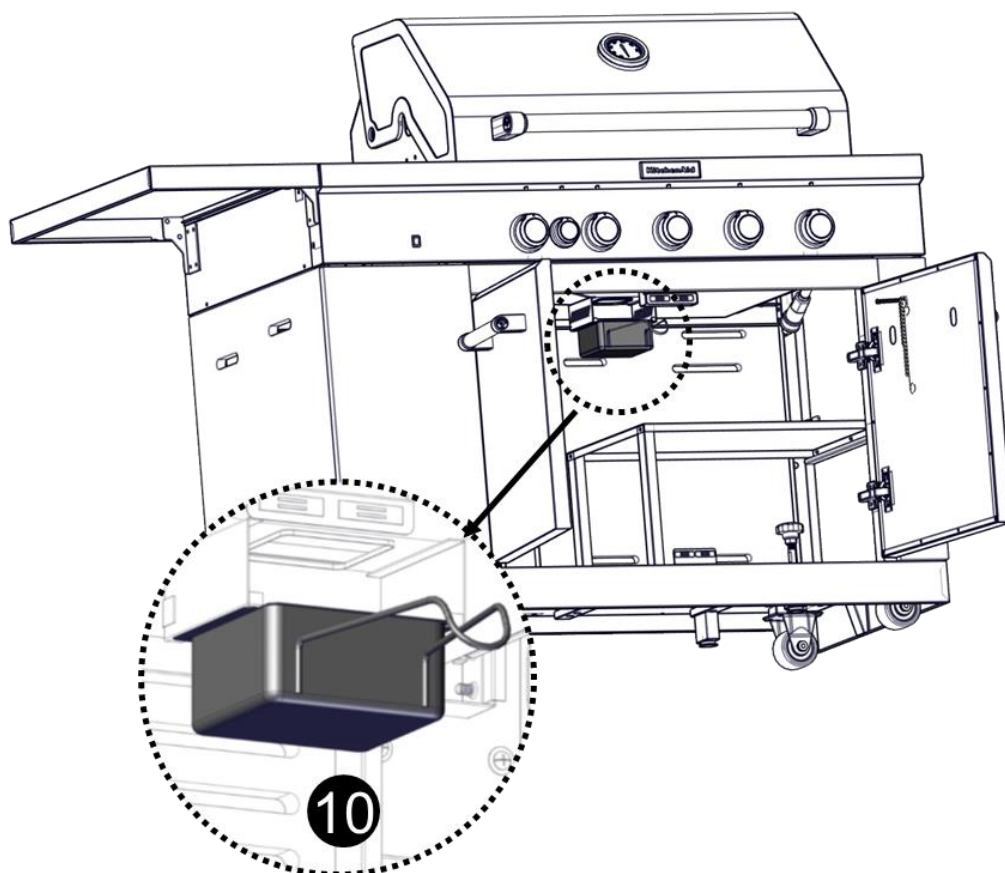
4.



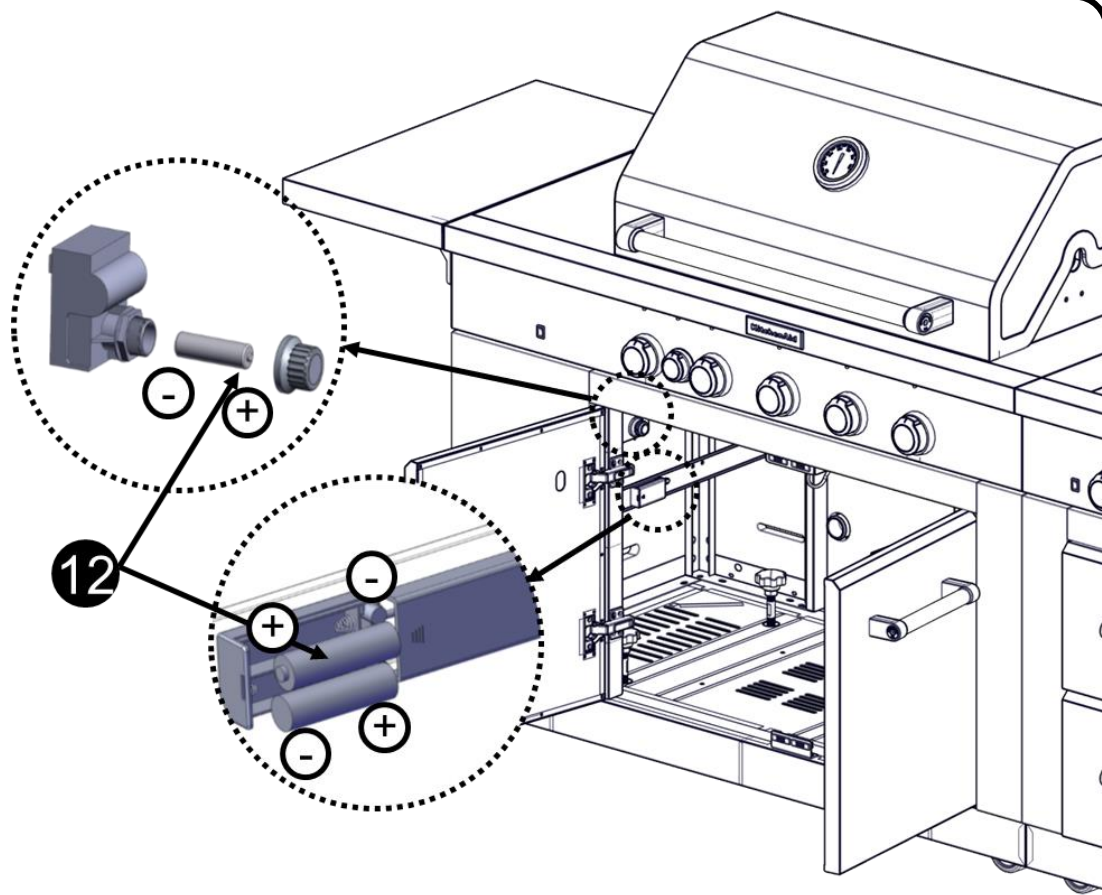
5.



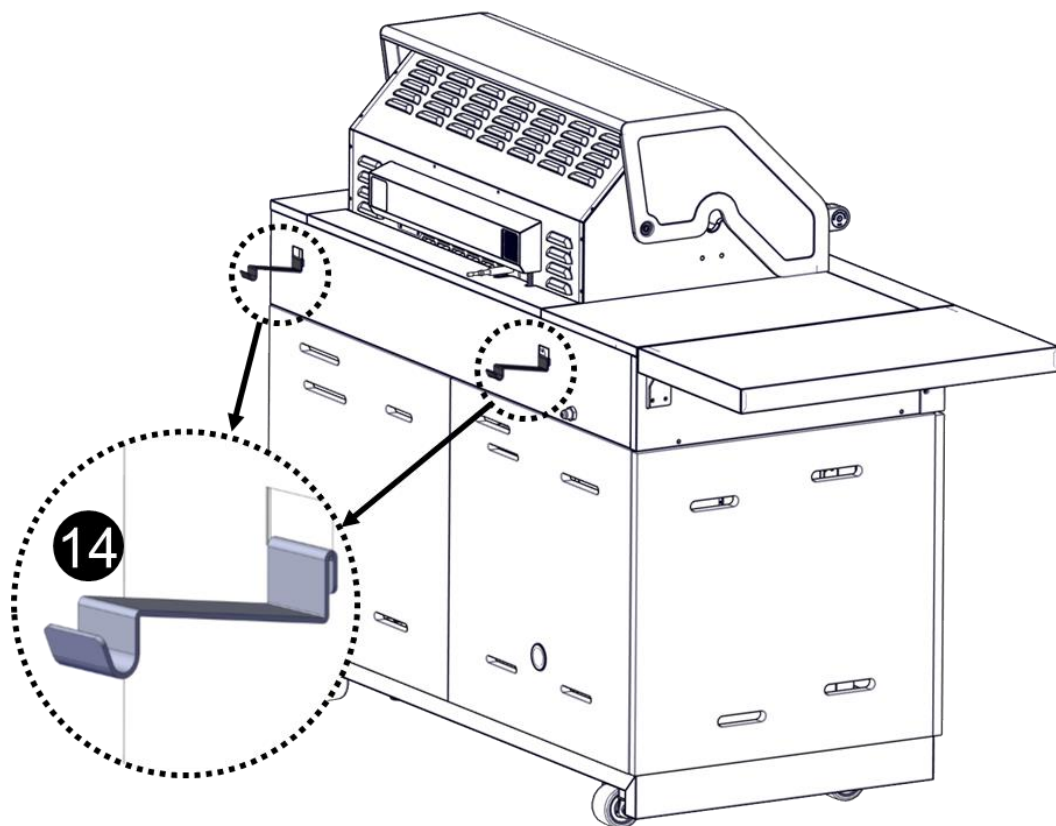
6.



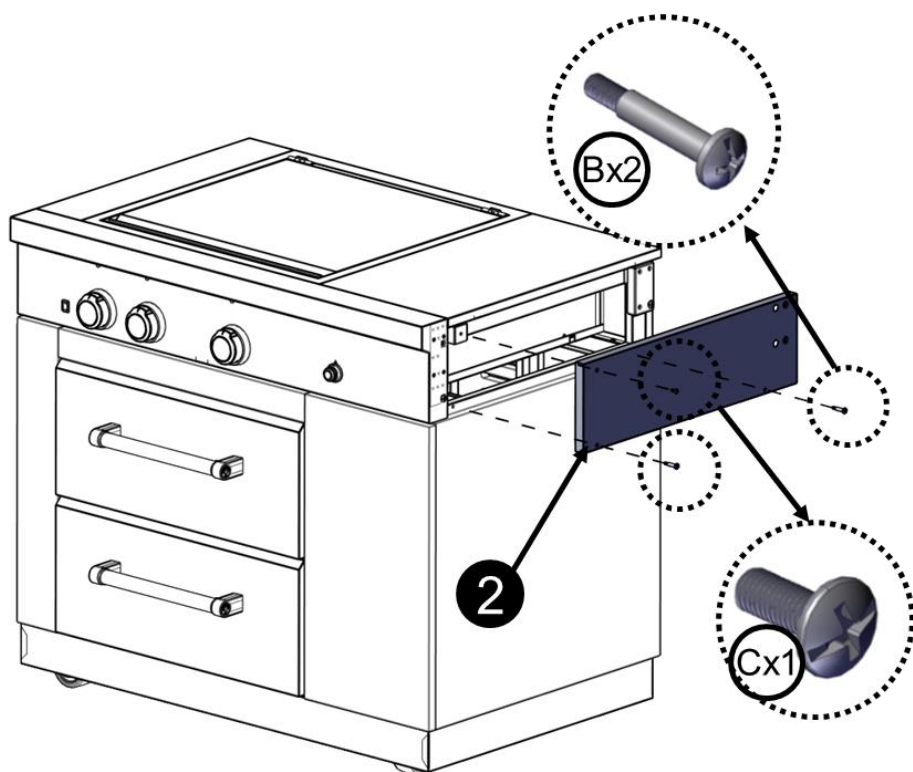
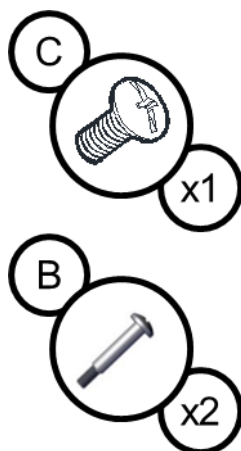
7.



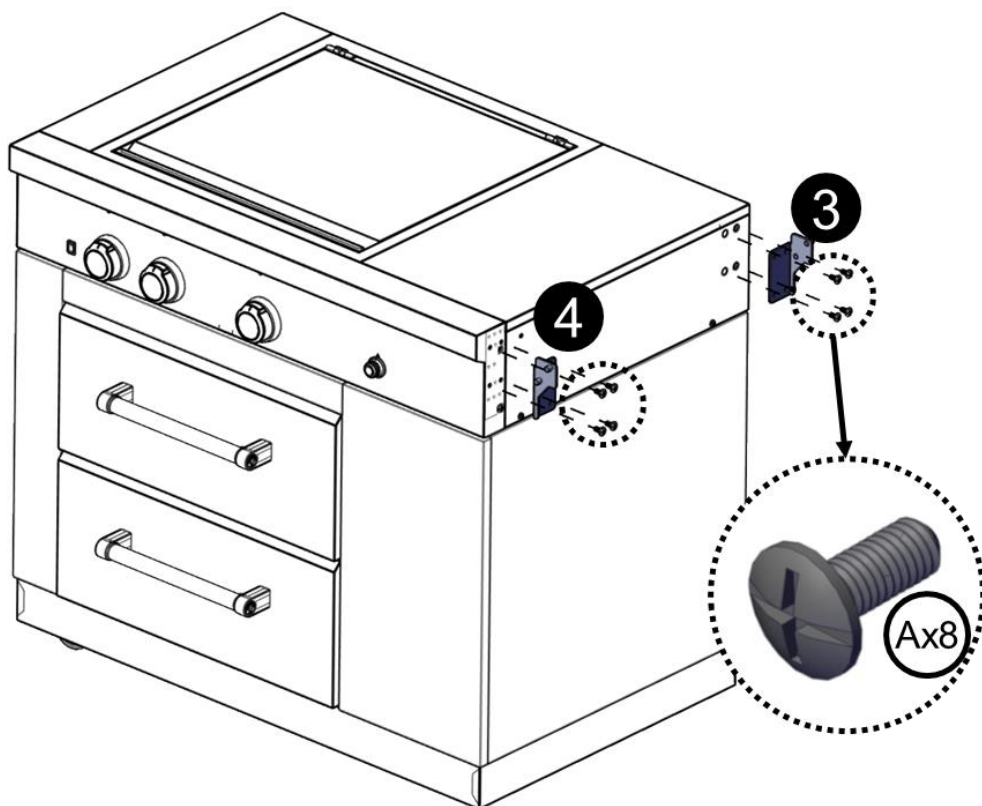
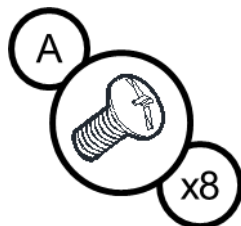
8.



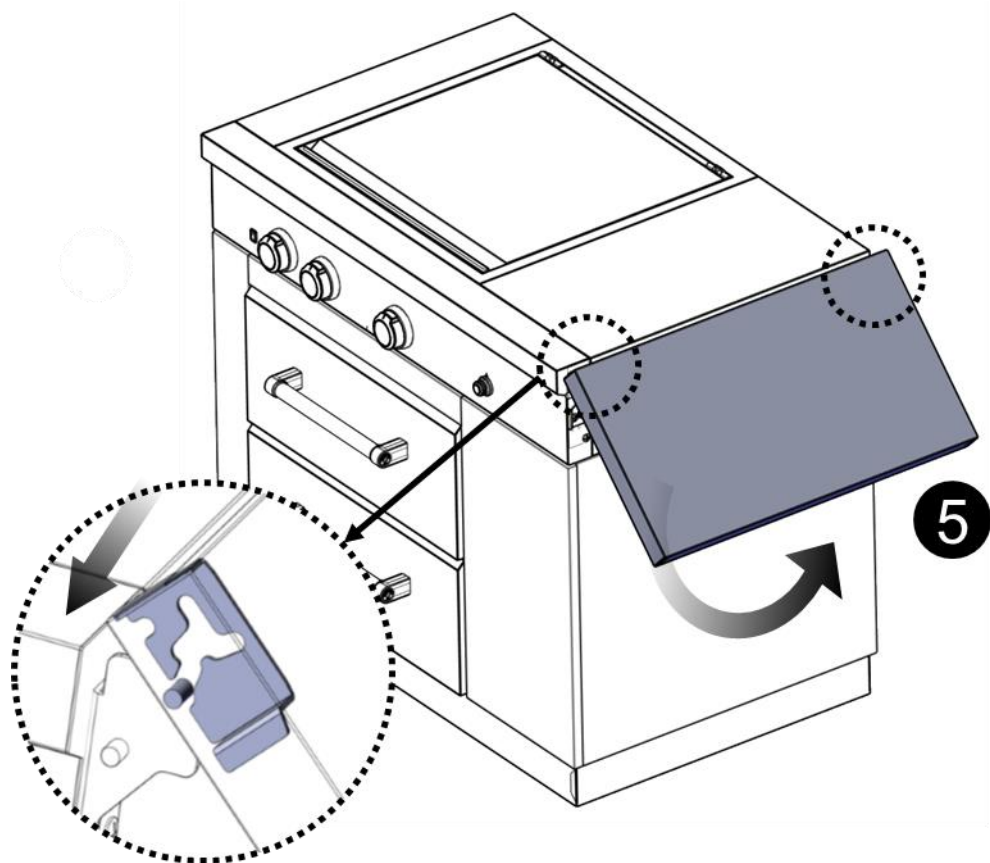
9.



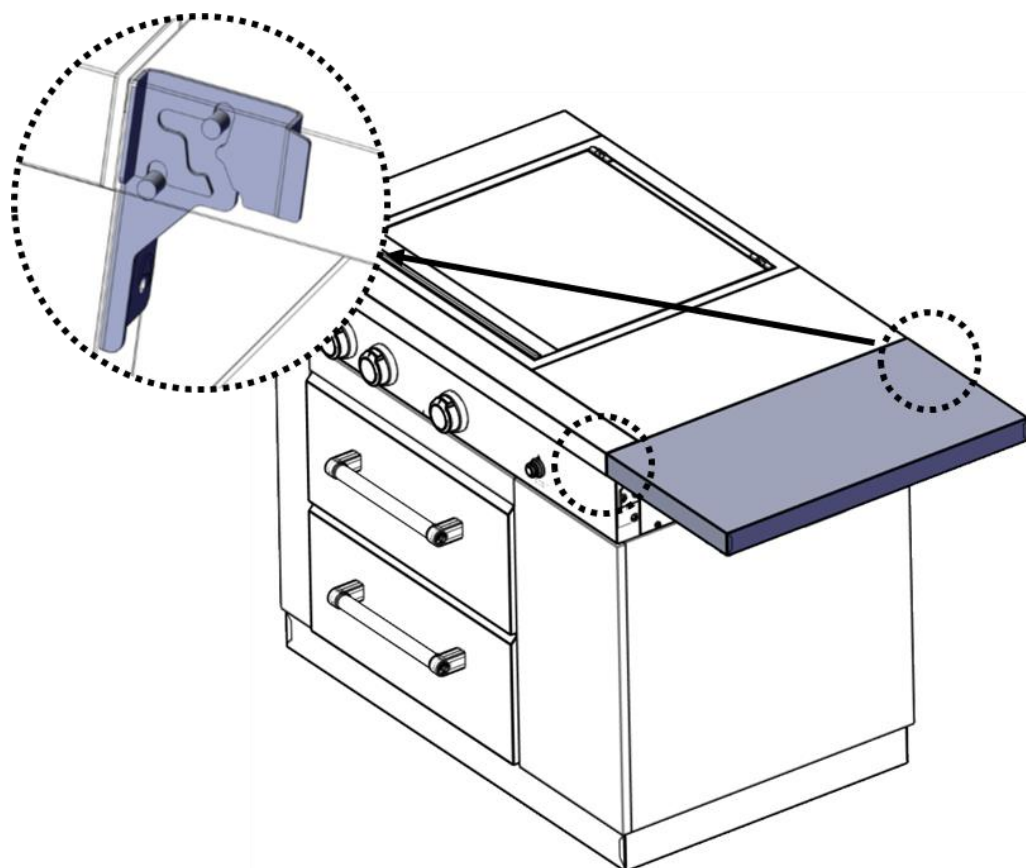
10.



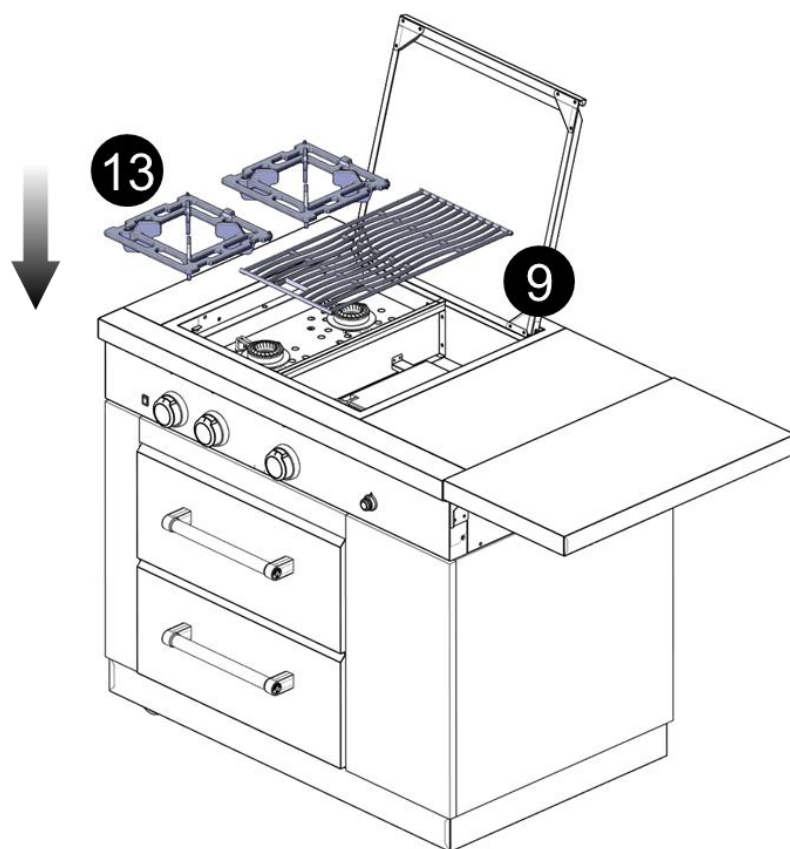
11.



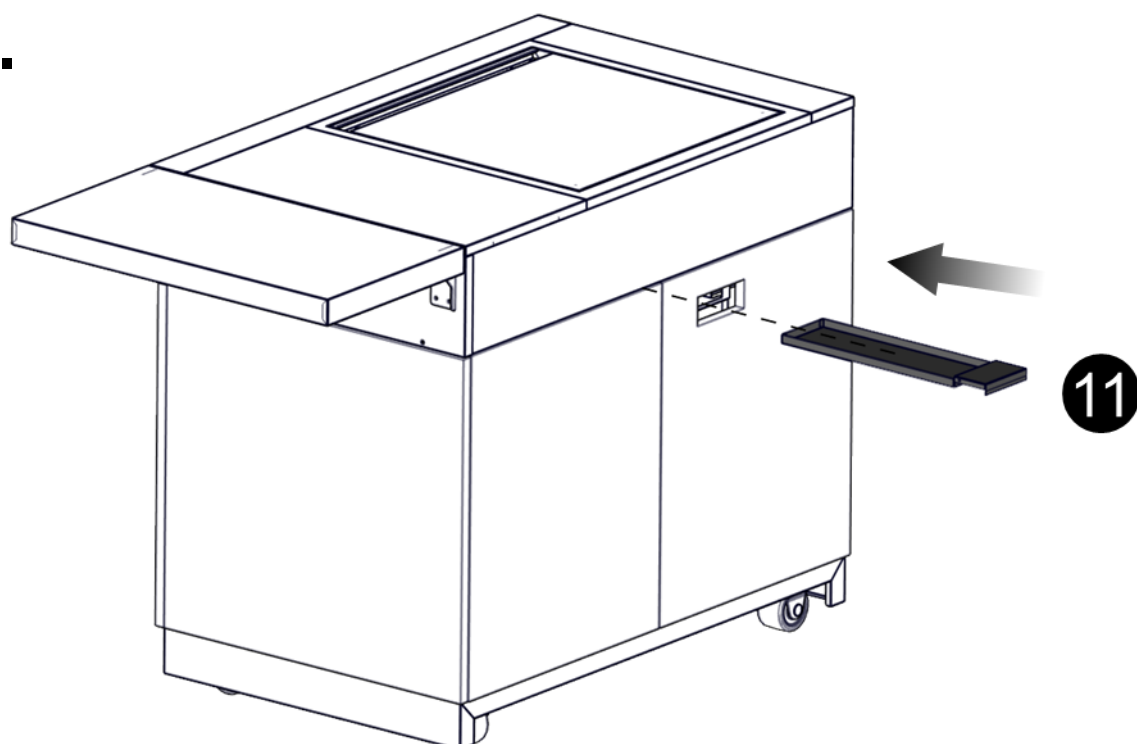
12.



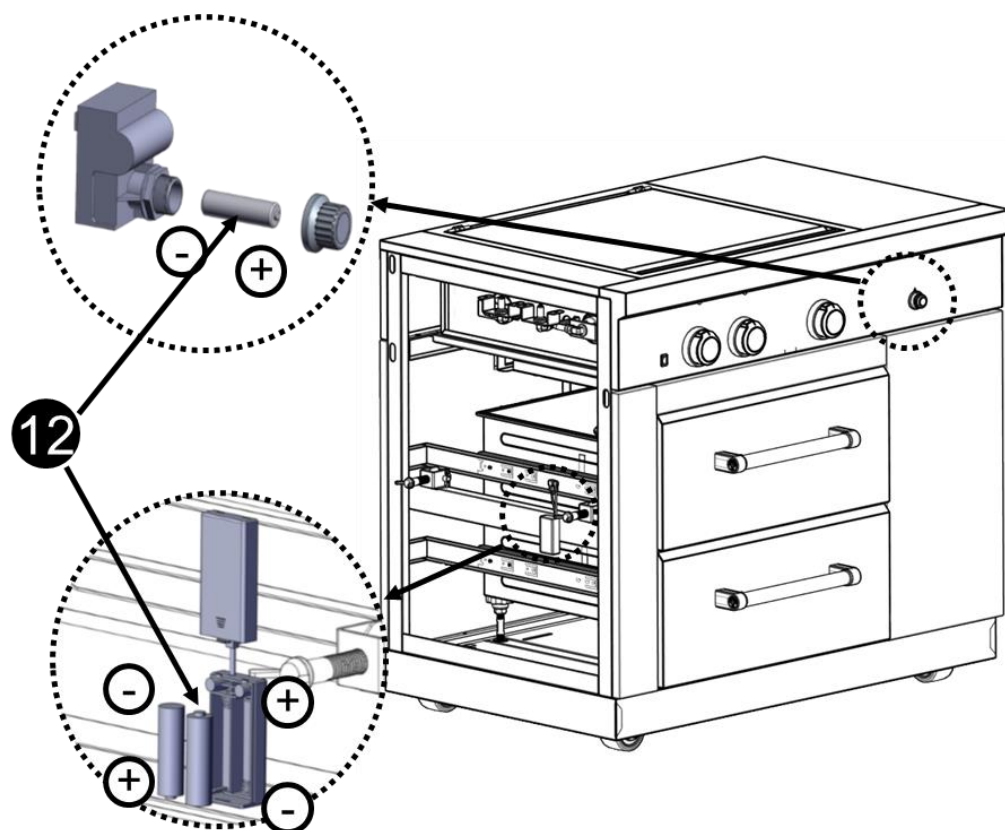
13.



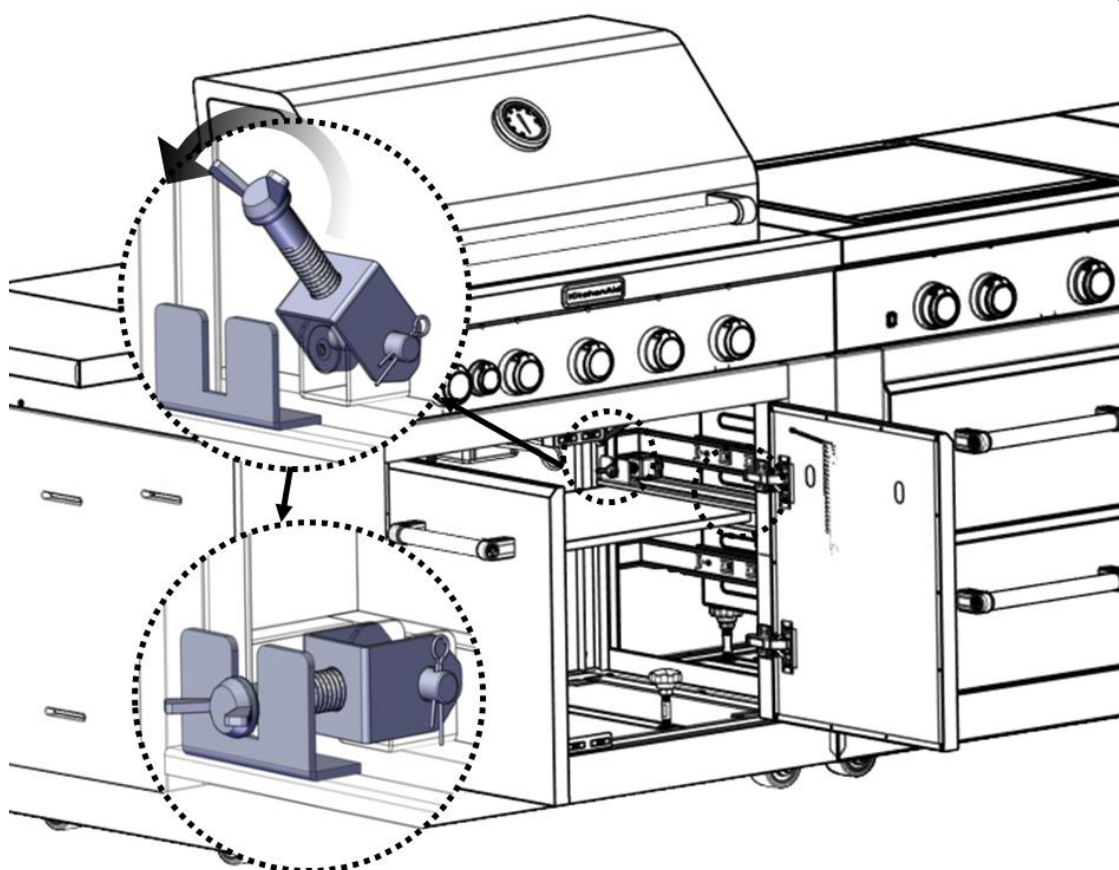
14.



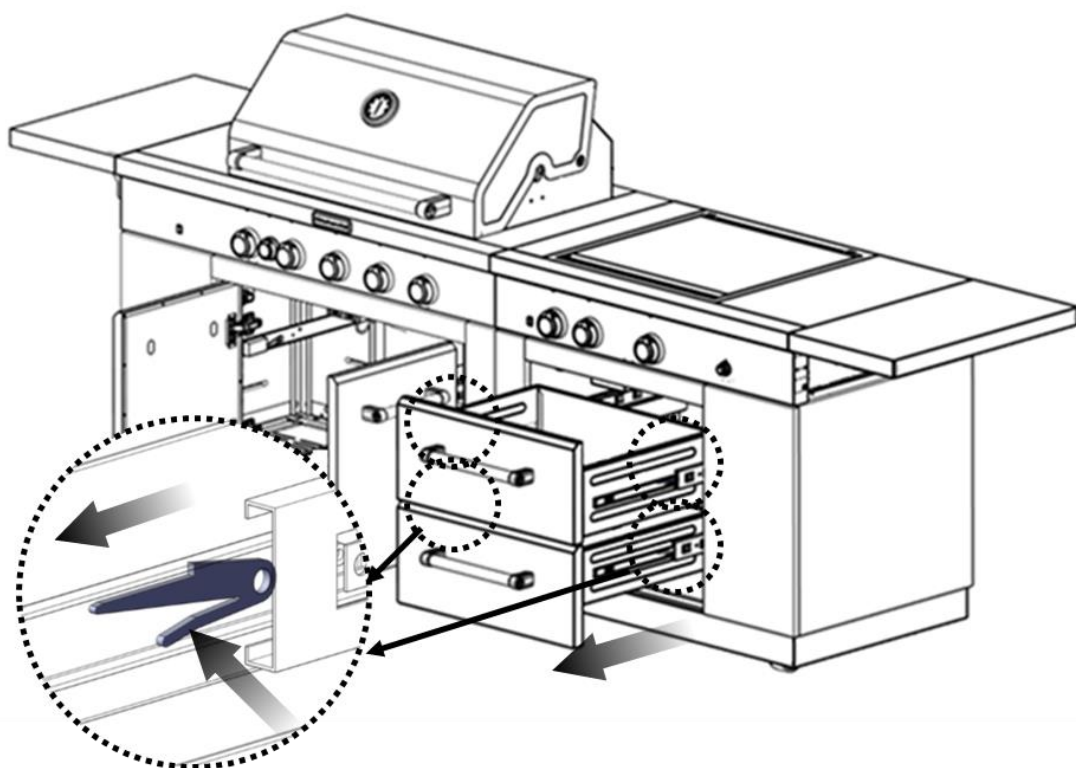
15.



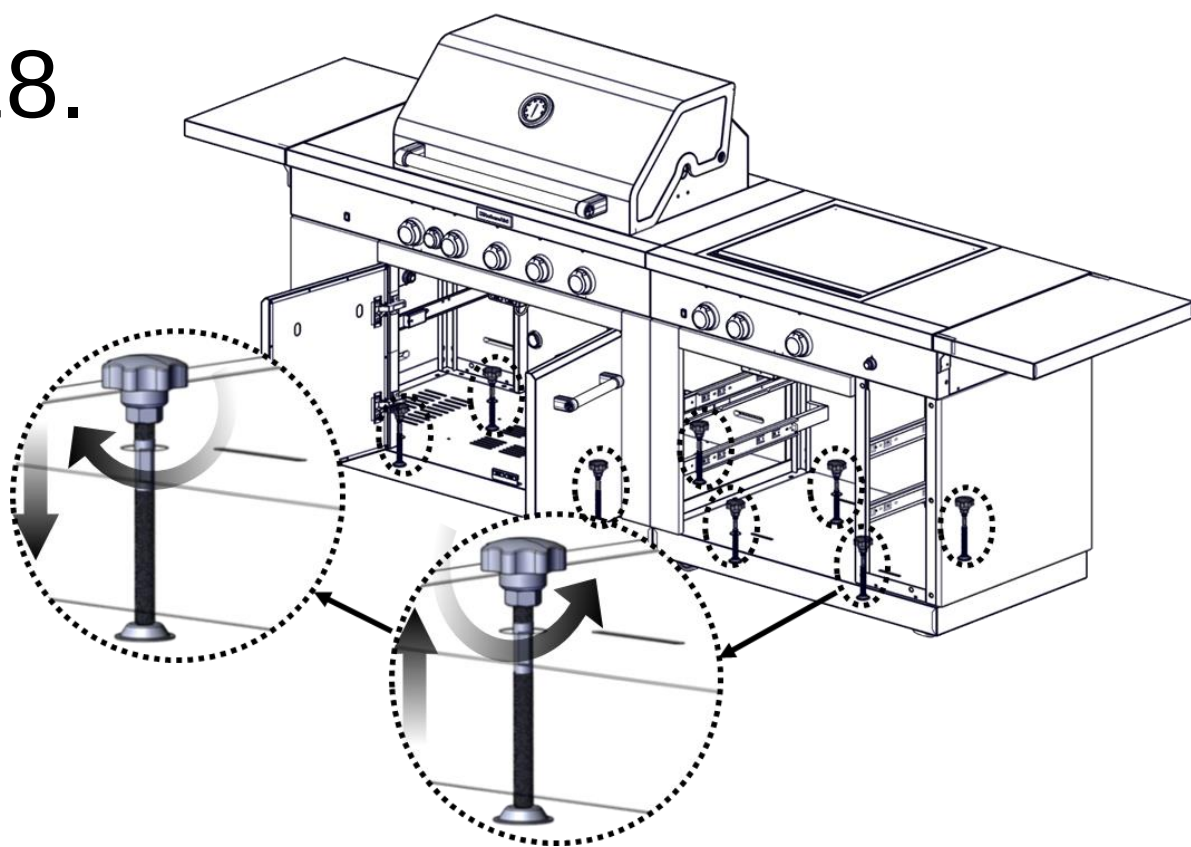
16.



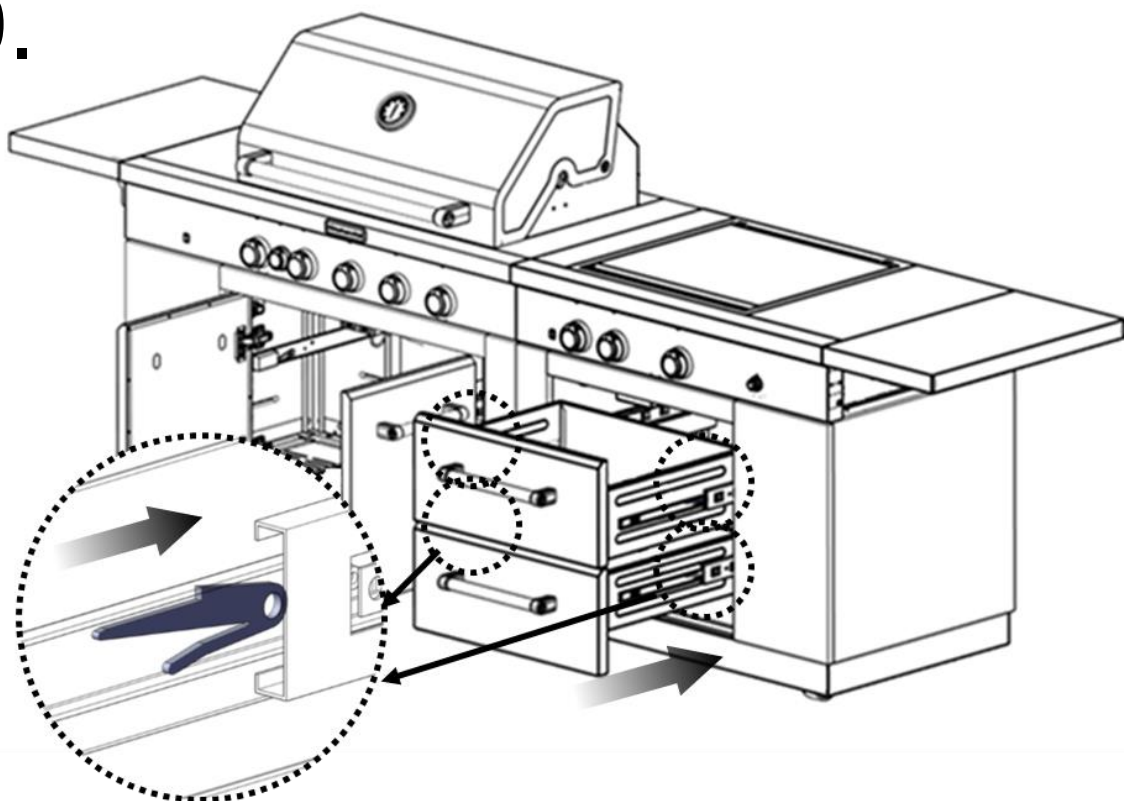
17.



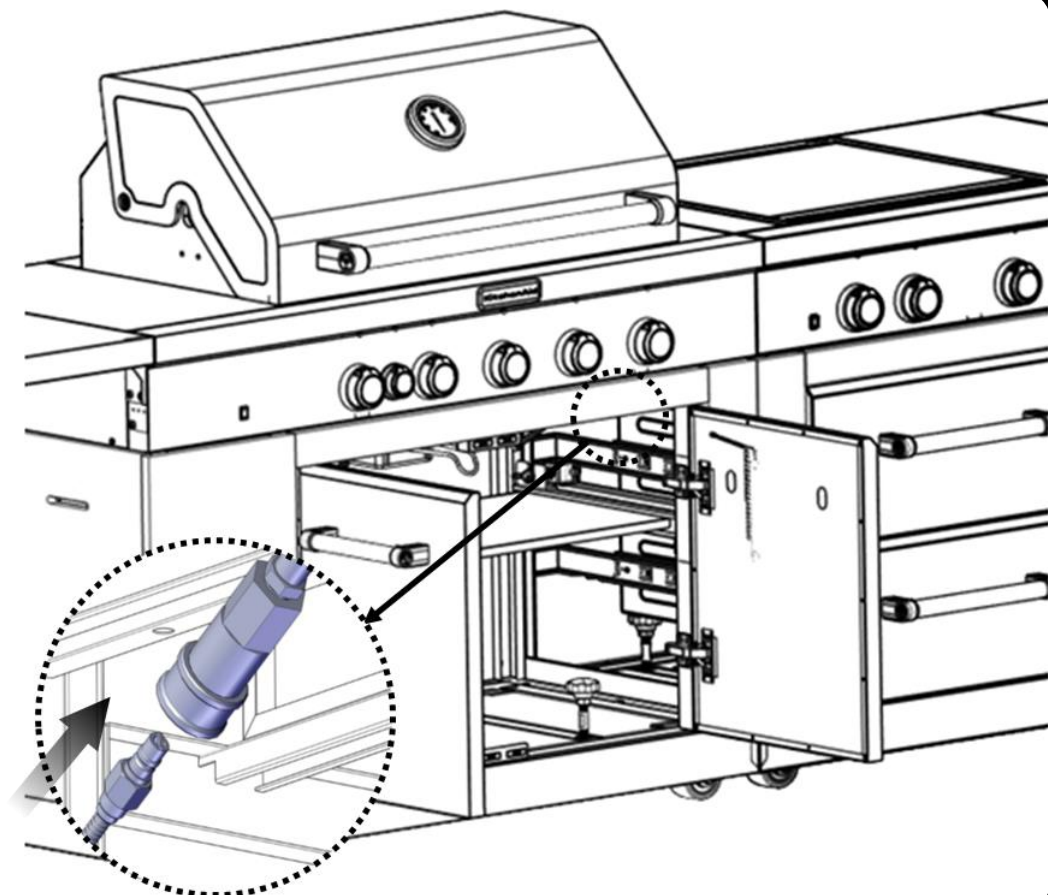
18.



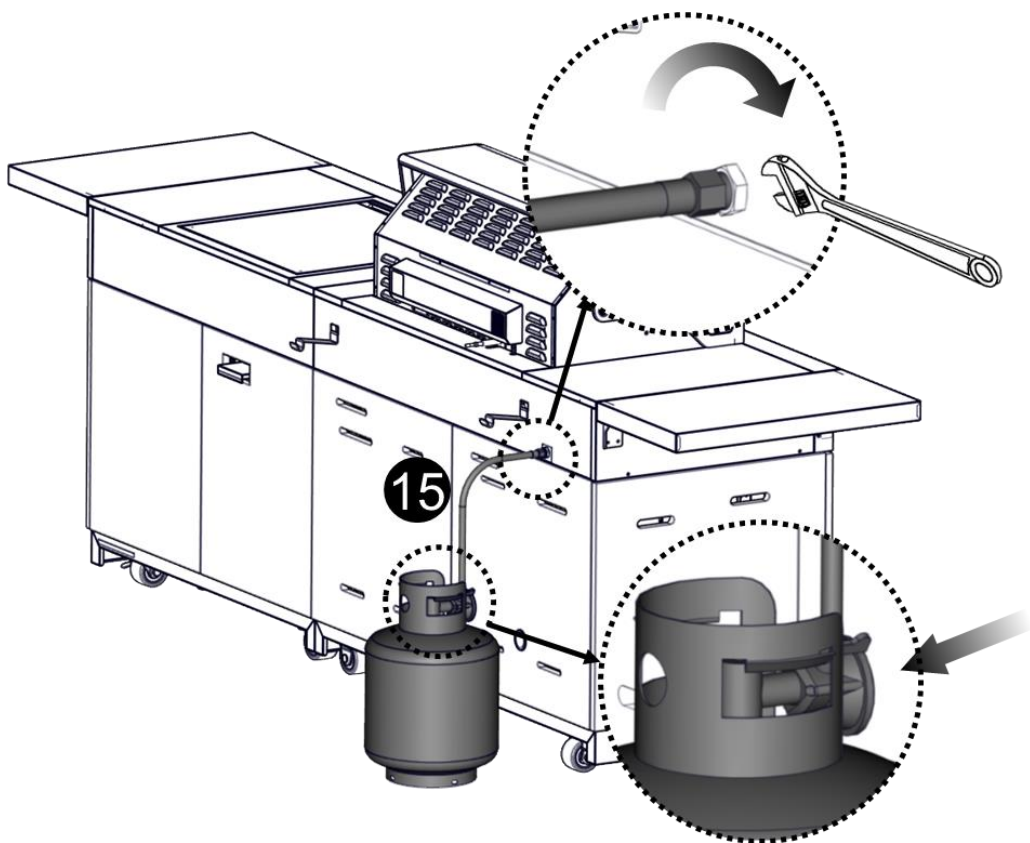
19.



20.



21.



INSTALLATION REQUIREMENTS

Location Requirements

WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.

Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.

Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for grill:

- A minimum of 91.44 cm / 36 in must be maintained between the front of the grill hood, sides and back of the grill and any combustible construction.
- A 91.44 cm / 36 in minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

Rotisserie (accessory is not included)*

If you equip your grill with a rotisserie, a 15.24 cm / 6 in minimum clearance is needed for the rotisserie motor.

A grounded, 3-prong outlet located to the left of the grill is required.

*See "Assistance" section to order.

WARNING



Fire Hazard

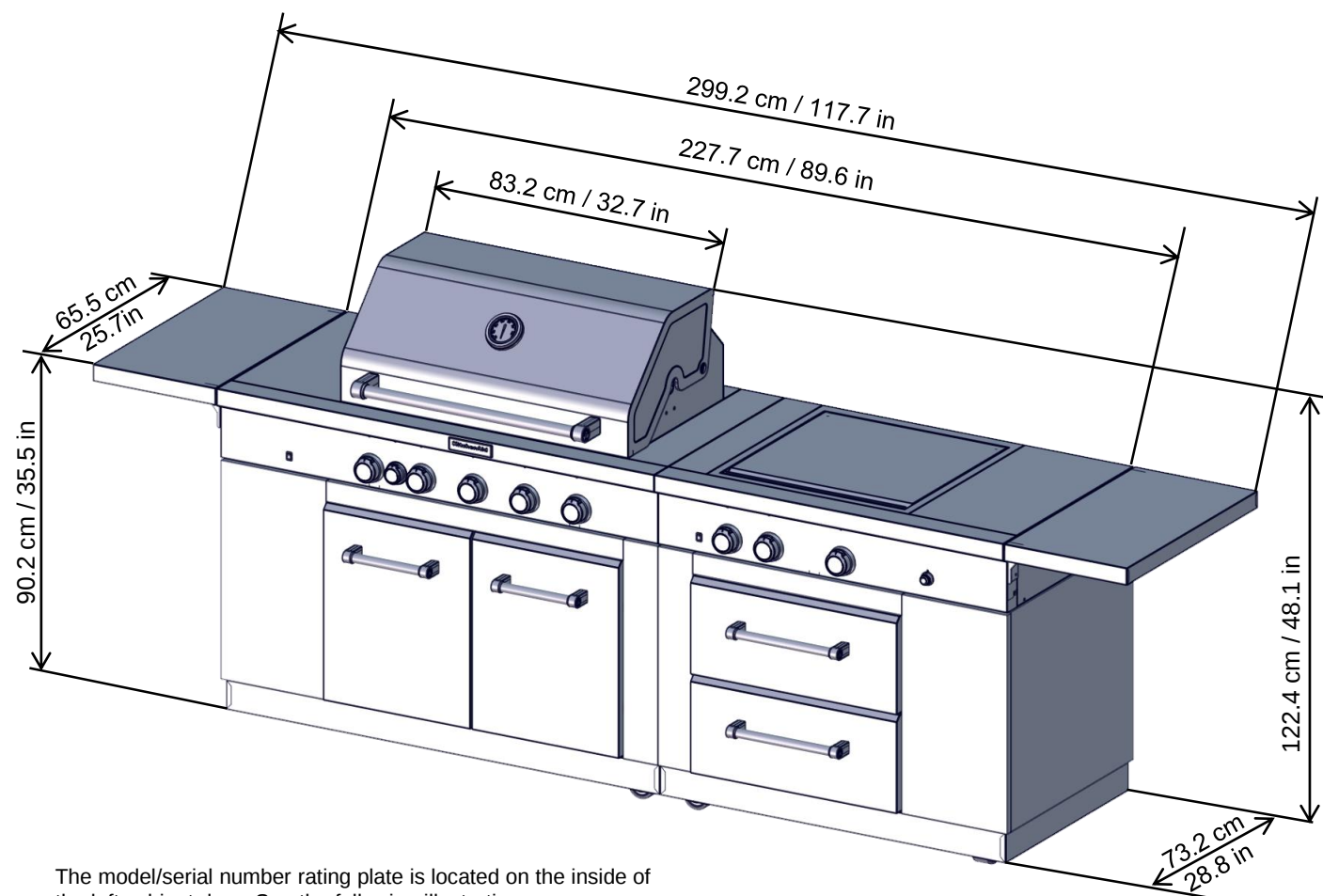
Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

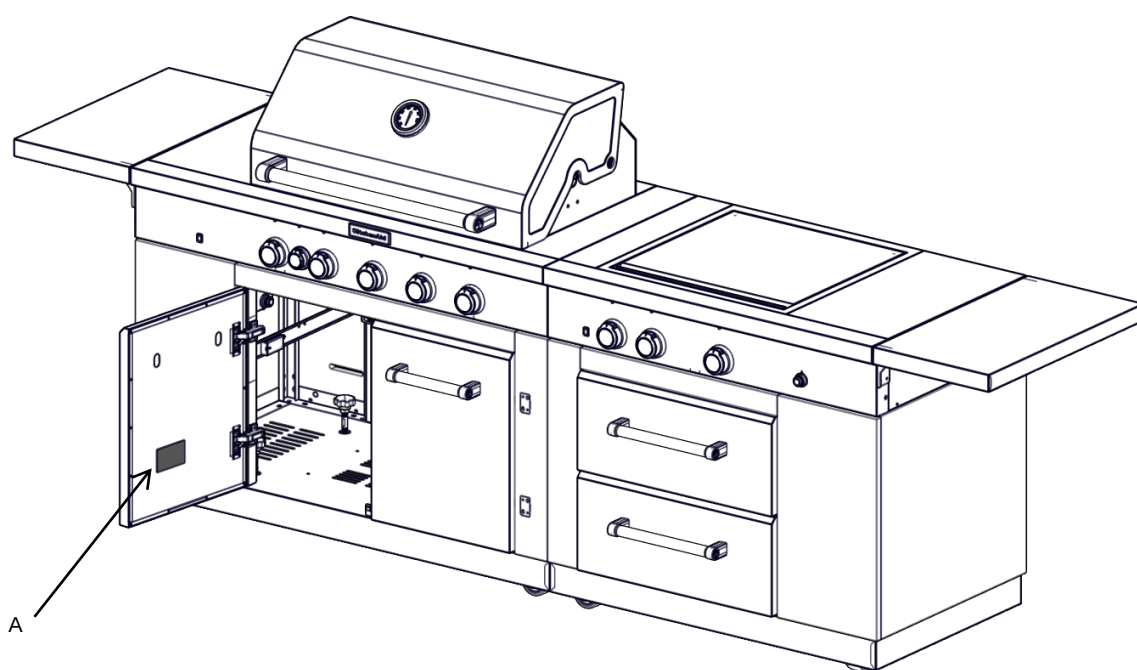
Doing so can result in death or fire.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Production Dimensions



The model/serial number rating plate is located on the inside of the left cabinet door. See the following illustration.



A. Model/serial number plate

European Gas Pressures and Specifications

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA					
Model	860-0003C				
Appliance category	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (50)
Type of gas	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas pressure (mbar)	28-30	37	30	37	50
Main Burner Injector size (Ø mm)	0.85		0.85	0.81	0.76
Rear Burner Injector size (Ø mm)	0.90		0.90	0.83	0.80
Sear Burner Injector size (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Side Burner Injector size (Ø mm)	0.90		0.90	0.83	0.80
Nominal heat input (Hs) (kW)	Total: 27.75				
Gas consumption (g/h) (total)	Butane - Total: 2019				
	Propane - Total: 1983				

NOTE:

Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I_{3B/P}(30).
 Use 30 mbar regulator and its corresponding injector size for butane under the category I₃₊(28-30/37).
 Use 37 mbar regulator and its corresponding injector size for propane under the category I₃₊(28-30/37).
 Use 50 mbar regulator and its corresponding injector size for butane/propane under the category I_{3B/P}(50).

Marking on the injector indicate the injector size. For example, "0.90" means the injector size is 0.90 mm.

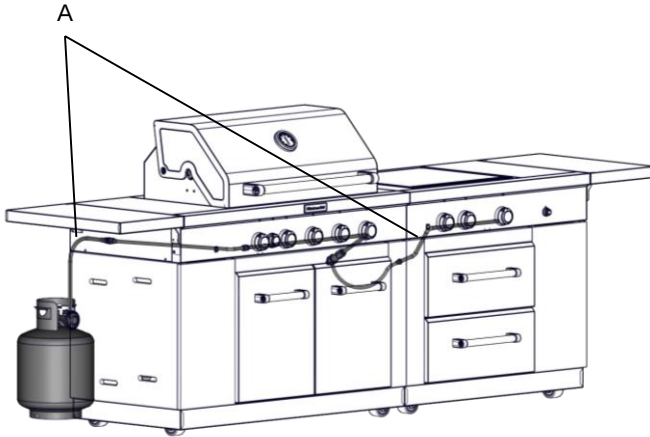
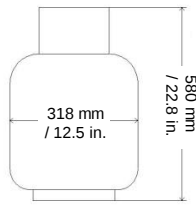
Country	Gas Type	Pressure
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I ₃₊	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I _{3B/P}	30 mbar
PL	I _{3P}	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I _{3B/P}	50 mbar

*Country codes are in accordance with EN ISO 3166-1:2006.

Gas Connection Requirements

Liquified Petroleum Gas Fuel Tank

Only use cylinders with a minimum capacity of 5 kg and a maximum capacity of 15 kg. A tank of approximately 318 mm (12.5 in) in diameter by 580 mm (22.8 in) in height shall be the maximum size LPG cylinder which can be used. A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

Make Gas Connection

LPG Gas Fuel Tank

IMPORTANT: An LPG gas fuel tank must be purchased separately.

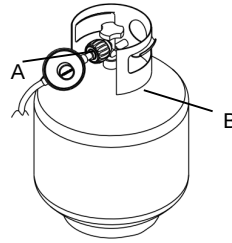
IMPORTANT: The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

IMPORTANT: It is forbidden to place gas cylinder on the bottom panel of the appliance.

To Connect the LPG Gas Fuel Tank:

1. Check LPG gas fuel tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position.
3. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage.

NOTE: Always keep the LPG cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.



- A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. LPG gas fuel tank

4. Some regulators push ON to connect and pull OFF to disconnect, whereas others have a nut that either have a left-hand or a right-hand thread that connects to the cylinder valve. Identify your regulator type and follow the connection instructions specific to that regulator.

Connect by Turning Clockwise

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut clockwise.

Connect by Turning Anti-Clockwise

Screw regulator onto cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.

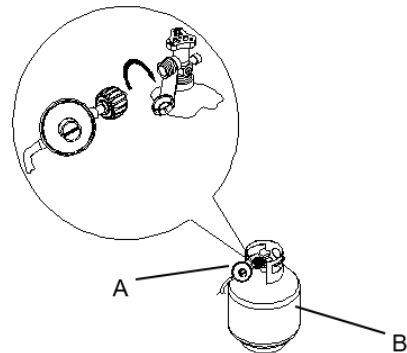
Connect by Turning Lever/Snapping into Position

Turn regulator lever clockwise to the OFF position. Push regulator down on cylinder valve until you hear the audible 'click'. Check that the regulator is fully locked and in place by gently pulling upwards. If regulator disengages, repeat procedure.

Connect by Sliding Collar

Make sure regulator lever is in the off position. Slide the retaining ring of the regulator up. Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain downward pressure on the regulator. Slide retaining ring down to lock regulator onto cylinder valve. Check that the regulator is secured. If the regulator disengages, repeat procedure.

Note: If your grill is not equipped with a hose and regulator assembly, please refer to the "European Gas Pressures and Specifications" table to clarify the regulator gas pressure and orifice size required.



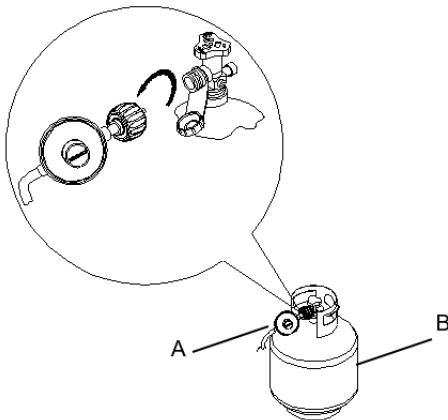
- A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. LPG gas fuel tank

Make sure that the cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

5. Turn the gas supply on at source by following the instructions specific to that regulator.
Screw-on regulator
 Turn the valve handwheel, located at the cylinder, anti-clockwise.
Clip-on regulator
 Move the regulator lever to the ON position.
6. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
7. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
8. Go to "Check and Adjust the Burners" section.

To Disconnect the LPG Gas Fuel Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the grill is cool.
2. Check that the LPG gas fuel tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Identify your regulator type. Turn the gas supply off at source and disconnect regulator from cylinder by following the instructions specific to that regulator.
Disconnect by Turning Anti-Clockwise
 Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut anti-clockwise.
Disconnect by Turning Clockwise
 Turn the valve handwheel, located at the cylinder, clockwise. Unscrew regulator from cylinder by turning the connecting nut clockwise.
Disconnect by Turning Lever/Snapping into Position
 Move the regulator lever to the OFF position. Push in on regulator lever until it releases from cylinder.
Disconnect by Sliding Collar
 Move the regulator lever to the OFF position. Pull up on the retaining ring to disengage regulator from cylinder valve. Lift regulator away from the cylinder valve.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of liquified petroleum gas.



- A. Gas pressure regulator/hose assembly
 B. LPG gas fuel tank

Check and Adjust the Burners

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary. It is recommended that a qualified person make burner adjustments. Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.

Burner Flame Characteristics

The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow tips on flames when the burner is set to HIGH setting are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. The flames should be approximately 2.54 cm / 1 in high.



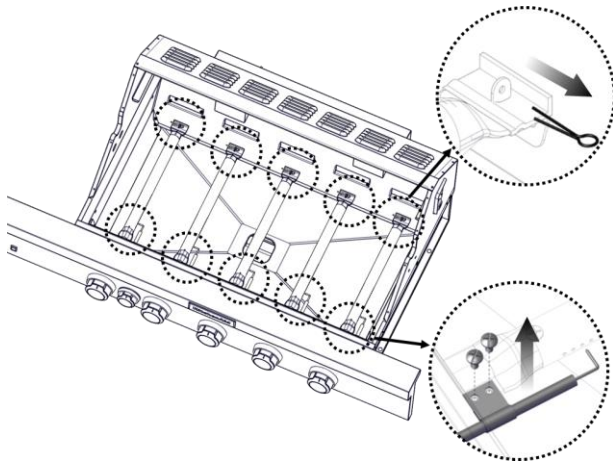
2.54 cm / 1 in

Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary. If they are clean, adjust air shutters as needed.

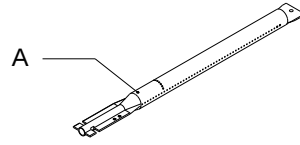
IMPORTANT: Before adjusting air shutters, let burners cold down completely.

To Adjust:

1. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
2. Observe flame to determine which burners need adjustment and how the flame is acting.
3. Turn off the valve and wait until grill and burners cool completely.
4. Remove grill grates and flame tamers.
5. Remove the 2 screws and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



6. If flame is yellow (not enough air), turn air shutter adjustment screw counterclockwise. If flame is noisy or lifts away from burner (too much air), turn air shutter adjustment screw clockwise.



A. Air shutter adjustment screw

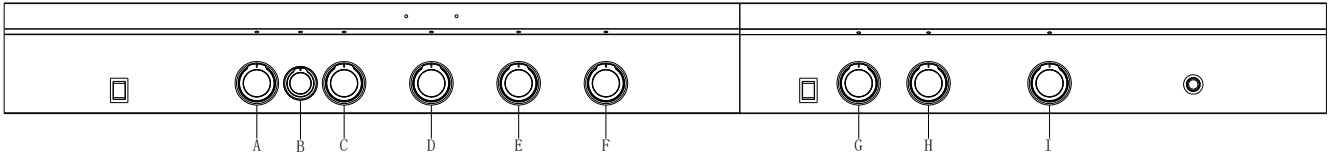
Adjustment should be made clockwise or counter clockwise from 3.2 mm / 1/8 in to 6.4 mm 1/4 in.

7. Replace gas burner, sear plates and grates.
8. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section. See "Burner Flame Characteristics".

OUTDOOR GRILL USE

This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all of the features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

Control Panel



- | | | |
|------------------------------------|--|---|
| A. Left main burner control knob | B. Rotisserie burner control knob | C. Left center main burner control knob |
| D. Center main burner control knob | E. Right center main burner control knob | F. Right main burner control knob |
| G. Front side burner control knob | H. Front side burner control knob | I. Sear burner control knob |

Using Your Outdoor Grill

WARNING



Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

WARNING



Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near grill.
Doing so can result in death or fire.

WARNING

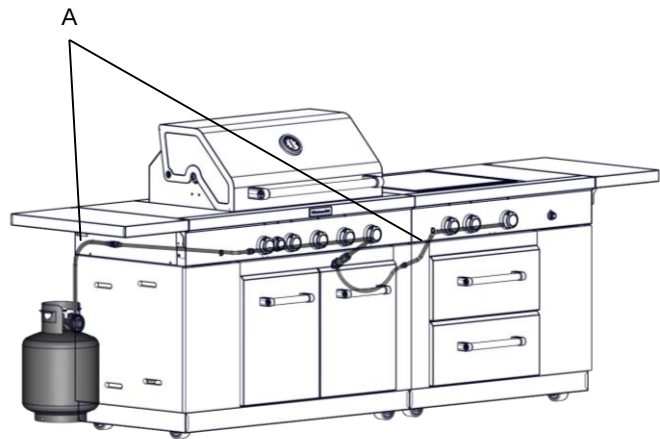
Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Inspect the LP Gas Fuel Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

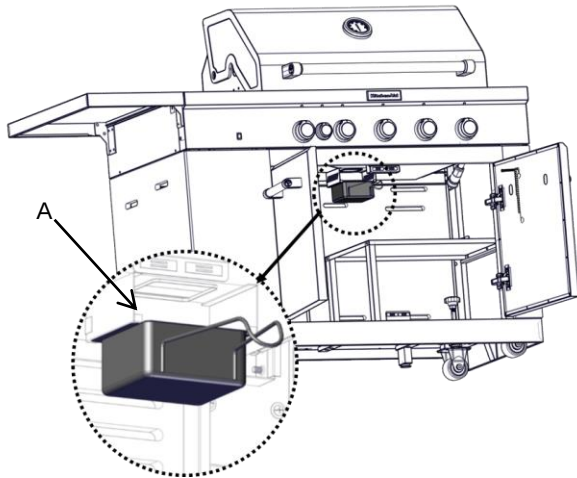
1. Open left -hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

Prepare the Grill for Lighting

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure control knobs are turned to "O".
3. The grease box must be in place and push all the way to back.



A. Grease Box

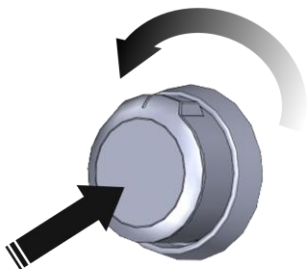
Turn the Gas Supply On

- For outdoor grills using an LPG gas fuel tank:
Slowly open the tank valve.
NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.

Lighting the Grill Burners

IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

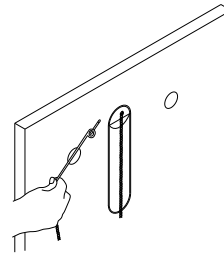
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



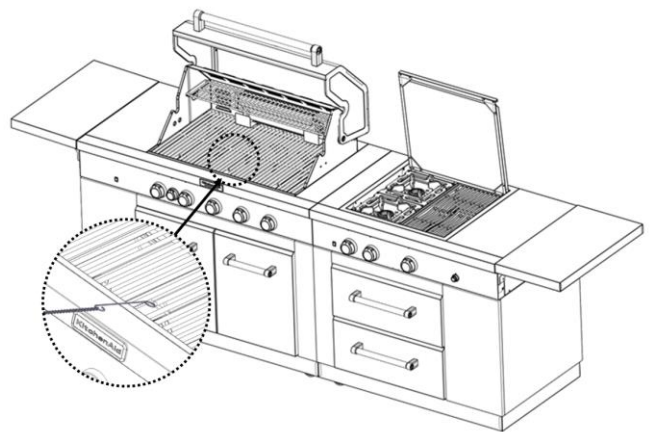
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

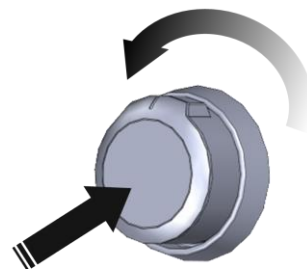
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Guide the lit match under the grill grate.



6. Push in and turn the burner knob to "🔥" for the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 2 through 6 for each main burner.
8. Remove match and replace manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using Your Rotisserie Burner

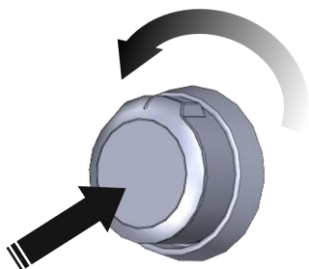
A Rotisserie kit can be purchased as an accessory for the grill. See “Accessories” in the “Assistance” section.

To avoid damage to the warming rack, remove from grill when using the rotisserie burner.

Do not use the main burners when the rotisserie burner is in use.

Lighting the Rotisserie Burner

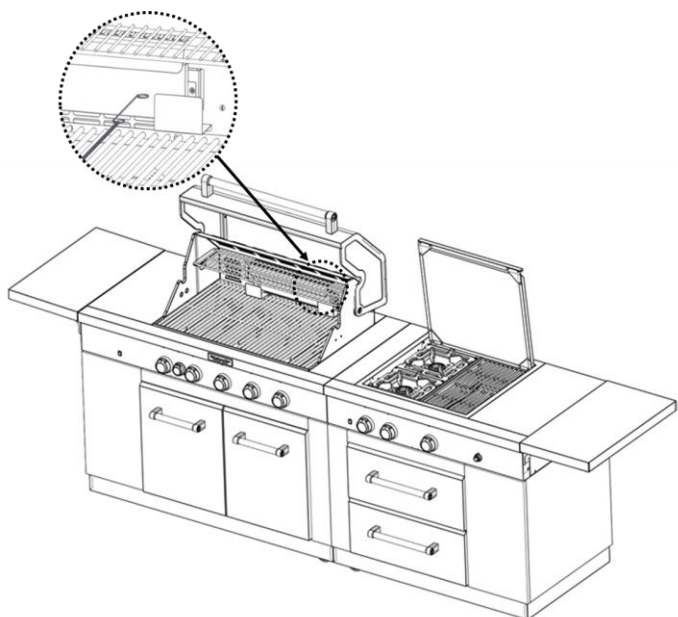
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “●”, while continuing to hold it in.



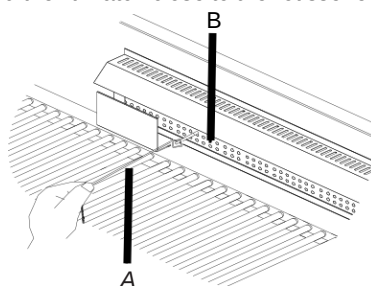
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting The Rotisserie Burner

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.

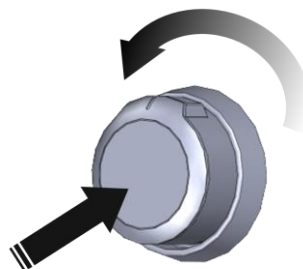


4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the rotisserie burner.



A. Lighting extension
B. Rotisserie burner

6. Push in and turn the control knob to “●”. For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



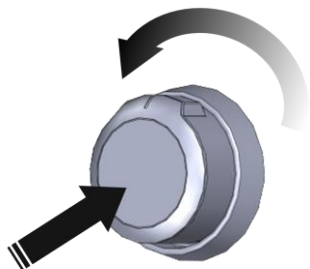
7. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the rotisserie burner control knob to “O” and wait 5 minutes before relighting.

Using Your Sear Burner

Lighting the Sear Burner

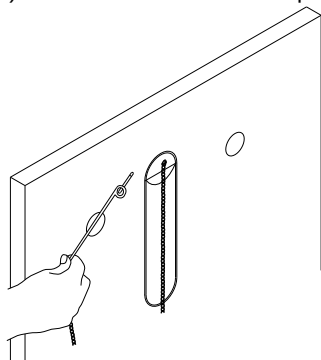
1. Open the sear burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "●", while continuing to hold it in.



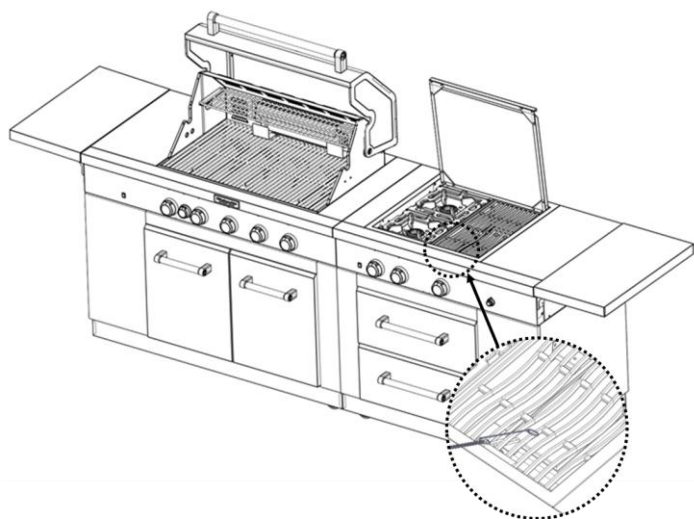
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting the Sear Burner

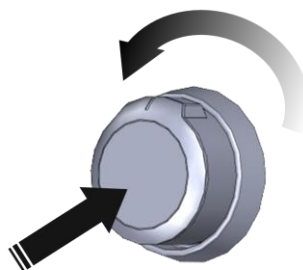
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the sear burner.



6. Push in and turn the control knob to "●". For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 3 through 6 for each burner.
8. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting. If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using the Sear Burner

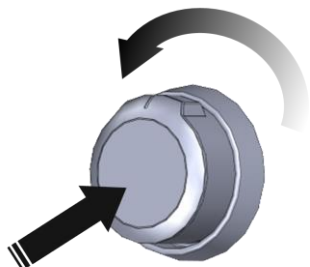
Grilling with Infrared heat produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully-browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

- Lift the lid on the infrared side sear burner
- Check that the sear grill grate is in place before using the sear burner
- Turn on the sear burner and preheat for 5 minutes
- Ensure that foods are fully thawed and that excess fat is trimmed off prior to searing
- Place food on sear grate. Sear food for 1 to 2 minutes on each side, then move the food to the main grill cooking surface to finish grilling to desired doneness
- Turn off the side sear burner and allow burner to cool before closing lid

Using Your Side Burner

Lighting the Side Burner

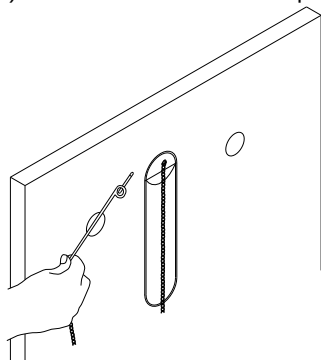
1. Open the side burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



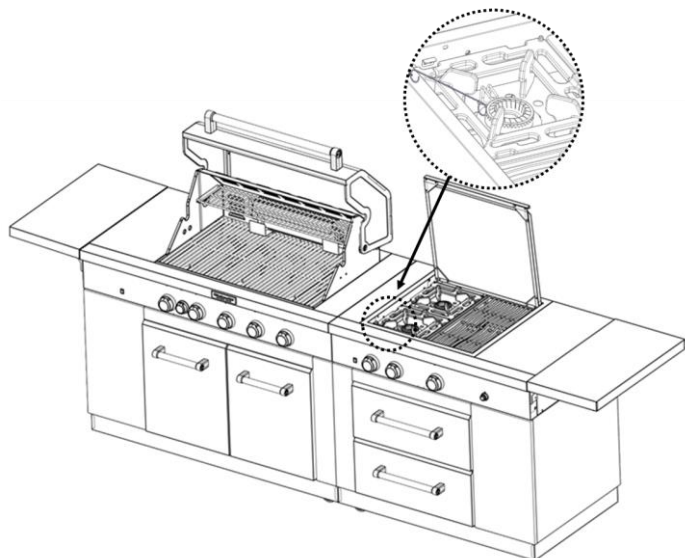
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting the Side Burner

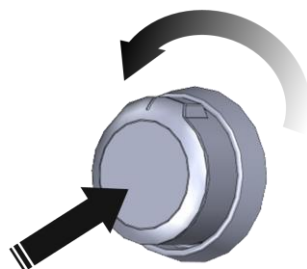
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the side burner.



6. Push in and turn the control knob to "🔥". For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 3 through 6 for each burner.
8. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before Grilling

- Thaw food items before grilling.
- Preheat grill on high (use all grill burners) 10 minutes. The hood must be closed during preheating. Preheating provides the high heat needed to brown and seal the juices.
- Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Lightly oil the grill grates or the food when cooking low-fat cuts of meat, fish or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to deposit on food. Trim excess fat from meats prior to cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 5 cm / 2 in intervals around the fat edge of meat to avoid curling.
- Add seasoning or salt only after the cooking is finished.

During Grilling

- ~~Turn foods only once. Juices are lost when meat is turned several times.~~
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook a long time or are marinated or basted in a sugary sauce.
- If using a high flame, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (size, shape and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill cover.

Cooking Methods

Direct Heat

Cooking by direct heat means the food is placed on grill grates directly above lighted burners. Hood position can be up or down. If hood is in the up position, total cooking times may be longer.

Direct heat sears the food. Searing is a process that seals natural juices in food by cooking with intense heat for a short period of time. While juices stay inside, the outside is browned with a flavorful grilled coating.

Indirect Heat

For best results, do not select the indirect heat cooking method when it is windy.

Cooking by indirect heat means the food is placed on the grill grate above an unheated burner, allowing heat from lighted burner(s) on either side to cook the food.

If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

Rotisserie Cooking Tips

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Rotisserie cooking rotates food in front of the rotisserie burner, creating an intense heat for searing the outside and sealing in natural juices.

The rotisserie burner reaches cooking temperatures in about 1 min. It is not necessary to preheat when using the rotisserie.

- Select tender meat and poultry.
- Allow at least 2.54 cm / 1 in space between rotisserie burner and the food.
- To make cleanup easier, place a pan under the food to catch drippings.
- Add barbecue sauce or glaze only during the last 10 minutes of cooking to keep sauce from burning.

Trussing Poultry for the Rotisserie

1. Load the spit rod by sliding one of the forks on the rod, with the prongs facing inward. Tighten the screw to keep it from slipping.
2. Push the rod through the center of the bird.
3. Cut 61 cm / 24 in of butcher's string and center it under the bird, breast side up.
4. Wrap each end of the string around the wings; catch each wing tip. Bring the string tightly together at the top of the breast and knot. It is not necessary to cut off the extra string.
5. Cut another 50.8 cm / 20 in of string and lay it under the back of the bird. Wrap it around the tail then around the spit rod, cinching tightly.
6. Cross the legs on top of spit rod; tie string around the crossed legs.
7. Connect the twine holding the legs, to the string holding the wings, and knot. Cut off any bits of hanging string.
8. Slide on the second fork pushing the tines into the drumsticks.
9. Center the food and forks on the rod and tighten the thumb- screws. The bird should be firmly in place on the rotisserie spit rod.

Rotisserie Chart

Use a portable meat thermometer to check internal doneness of the food.

Turn off rotisserie burner when meat thermometer reads 3° C / 5° F lower than desired internal temperature. Continue rotating, hood closed, for 10 minutes before carving.

Timing is affected by weather conditions such as wind and outside temperature.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature (° C / ° F)	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	1.5-	Medium-rare	15-20
Rib Eye	2.2 kg	(83° C / 145° F)	
Sirloin Tip	/ 4-6 lbs	Medium	20-25
Rib, boneless		(71° C / 160° F)	
Poultry			
Chicken	1.1-	Breast	20-25
	2.2 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 3-6 lbs	Thigh	20-25
		(82° C / 160° F)	
Turkey, whole	2.8-	Breast	11-20
	3.7 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 7-10 lbs	Thigh	11-20
		(82° C / 160° F)	
Lamb			
Boneless leg	1.5-	Medium	20-25
	2.6 kg	(71° C / 160° F)	
	/ 4-7 lbs		
Pork			
Loin roast, boneless	1.5-	Medium	20-23
	2.2 kg	(63° C / 145° F)	
	/ 4-6 lbs		

Grilling Chart

- Knobs have High, Medium and Low settings for flame adjustment.
- Heat settings indicated are approximate.
- Grilling times are affected by weather conditions.
- When 2 temperatures are listed, for example: Medium to Medium-Low, start with the first and adjust based on cooking progress.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1.3 cm / ½ in to 1.9 cm / ¾ in thick	DIRECT Medium	Medium (71° C / 160° F)	10-15	Grill, turning once.
Roasts Rib Eye, Sirloin	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Med-Rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	15-18 per kg / 32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes of cooking time.
Steaks, 2.54 cm / 1 in Porterhouse, Rib, T-bane, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	11-16	Rotate steaks Vi turn to create criss-cross grill marks
Steaks, 3.8 cm / 1½ in Porterhouse, Rib, T-bane, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	18-25	
Top Round or Shoulder/Chuck (London Broil) 3.8 cm / 1½ in thick	DIRECT Medium	Med-Rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	22-29	
Flank, 1.3 cm / ½ in thick	DIRECT Medium	Med-Rare (63° C / 145° F)	11-16	
Pork				
Chops, 2.54 cm / 1 in 3.8 cm / 1½ in thick	DIRECT Medium to Med-Low	Medium (63° C / 145° F)	12-20 30-40	
Ribs 0.9-1.5 kg / 2½-4 lbs	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Medium (63° C / 145° F)	40-60	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0.37 kg / 1lb	DIRECT Medium	Medium (63° C / 145° F)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham halt, 3-3.7 kg / 8-10 lbs	INDIRECT Med/OFF/Med	Reheat (60° C / 140° F)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill withough pan or drip pan
Ham steak precooked, 1.3 cm / ½" in thick	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (63° C / 145° F)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (63° C / 145° F)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	77° C / 170° F	15-22	For even cooking, pound breast to 2.0 cm / 3/4 in thick.
Pieces, 0.75-1.1 kg / 2-3 lbs	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 77° C / 170° F Thigh 82° C / 180° F	18-25	Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin, 2.54 cm / 1 in thick	DIRECT Medium	Med-rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	10-20	
3.8 cm / 1½ in thick	DIRECT Medium	Med-rare (63° C / 145° F) to Medium (71° C / 160° F)	16-20	

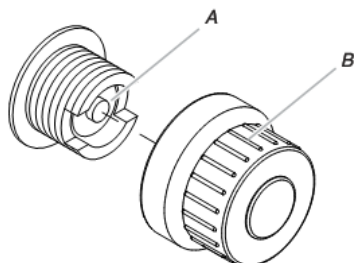
FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Swordfish, 0.25 kg / 8 oz	DIRECT Medium		4-6 per 1.3 cm / 1/2 in thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside is opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, 0.25-0.34 kg / 8-11 oz	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/High	77° C / 170° F	7-8 per kg / 14-18 per lb	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	77° C / 170° F	11-13 per kg / 25-30 per lb	Start skin side down.
Whole, 2.6-5.4 kg / 7-12 lbs	INDIRECT HI/OFF/Hi	Breast 77° C / 170° F Thigh 82° C / 180° F	5-7 per kg / 11-16 per lb	Less than 5.0kg / 11 lbs
Fresh Vegetables				
Corn on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water.
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1.3 cm / 1/2 in slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Onion, 1.3 cm / ½ in thick	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive ail. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy- duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1.3 cm / 1/2 in slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil

OUTDOOR GRILL CARE

Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. The igniter button cap is located on the outside of the grill's right side panel.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



A. "AA" size battery
B. Igniter cap

3. Remove battery from the battery compartment.
4. Replace with a new alkaline "AA" size battery. Install battery with negative end in first.
5. Screw igniter button cap clockwise into place.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur.

Food spills should be cleaned as soon as entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Stainless steel cleaner.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water spots.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

GRILL GRATES

IMPORTANT: Immediately after you are finished cooking, turn all burners to HIGH for 10-15 minutes with the hood closed to burn off food residue. Turn off all burners, raise the hood and let the grates cool. When completely cool, grill racks can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water. For baked-on food residue, prepare a solution of 240 mL / 1 cup ammonia to 3.75 L / 1 gal. water. Soak grates for 20 minutes, then rinse with water and dry completely.

WARMING SHELF

Cleaning Method:

- Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser.

IMPORTANT: Make sure gas supply is off and all control knobs are in the "O" position.

EXTERIOR

The quality of this material resists most stains and pitting, providing that the surface is kept clean, polished and covered.

Cleaning Method:

- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to surface.
- Cleaning should always be followed by rinsing with clean warm water. Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser stainless steel.

INTERIOR

Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to intense heat from the burners. Always rub in the direction of the grain. Cleaning should always be followed by rinsing with clean, warm water.

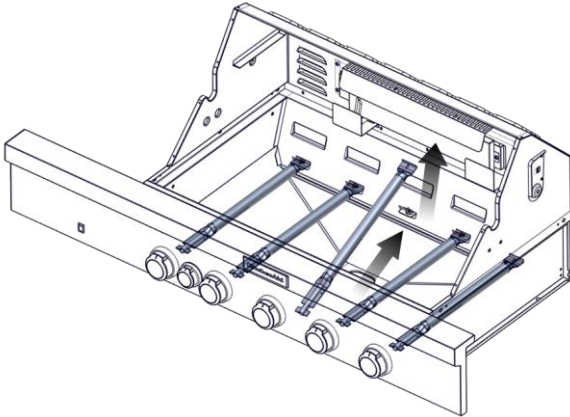
Cleaning Method:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

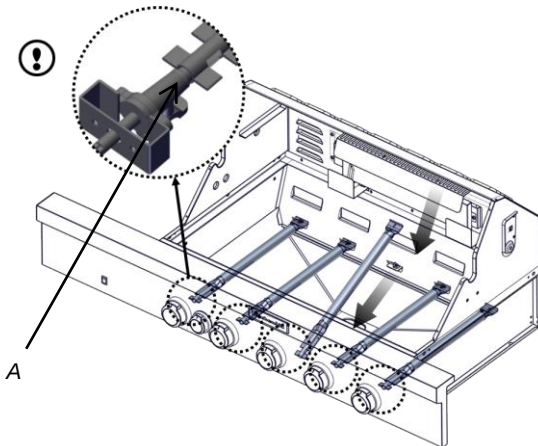
BURNERS

Cleaning Method:

- Clean the exterior of the burner with a wire brush.
 - Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
 - Do not use a toothpick as it may break off and clog the port.
 - Check and clean burner/venturi tubes.
1. Remove grill grates and flame tamers.
 2. Remove the 2 screws and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



3. Use a flashlight to inspect into the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If any obstruction is seen, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the inside of burner for blockage, reassemble burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.



A. Burner/orifice connection

5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

SEAR BURNER

Cleaning Method:

- Clean the exterior of the sear burner with a wire brush.

ROTISSIERE BURNER

Cleaning Method:

1. Light the rotisserie burner. See the "Using Your Rotisserie Burner" section.
2. Close the grill hood.
3. Leave the burner on high for approximately 30 minutes.
4. Turn knob to OFF and let cool completely.
5. Brush off ash particles from the rotisserie burner.

SIDE BURNER

Cleaning Method:

- Clean the exterior of the side burner with a wire brush.

GREASE CUP

IMPORTANT: The grease cup should only be removed when grill is completely cool.

The grease cup collects grease and food particles that fall through the grill. Clean often to avoid grease buildup.

Cleaning Method:

- Remove the grease cup.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace grease box.

KNOBS AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

IMPORTANT: To avoid damage to knobs or flange area around knobs, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner.

Do not soak knobs.

Cleaning Method:

- Mild detergent, a soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

IMPORTANT: To avoid damage to control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.

Do not spray cleaner directly onto panel.

Cleaning Method:

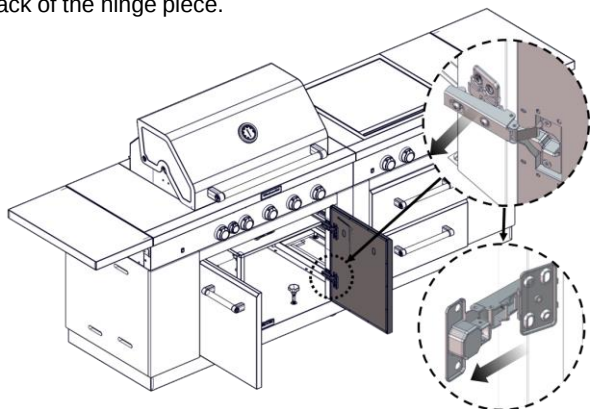
- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF GRILL DOORS

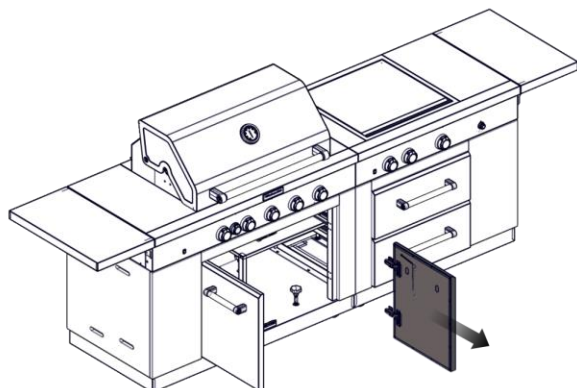
Your grill is equipped with adjustable door hinges which may need adjustment if doors become misaligned. The hinges are made of two pieces which can easily be detached if door removal is ever necessary for maintenance.

Removal of Grill Doors

In the case where removal of your doors is necessary, detach the hinge from the mounting plate by pinching the lever on the back of the hinge piece.

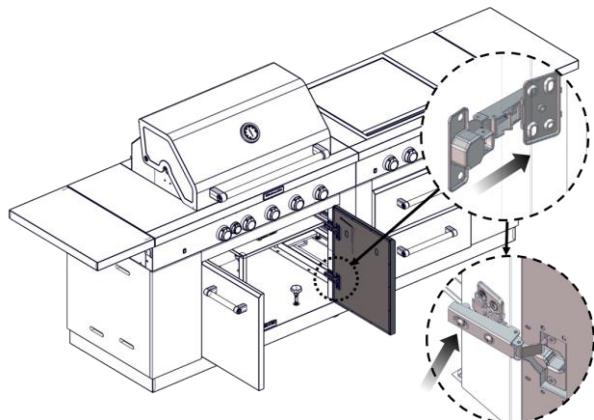


After detaching the bottom hinge, repeat for the top hinge. It will be necessary to support the door during this process.



Reinstallation of Grill Doors

To reinstall your grill doors, move the door into position while aligning the hinge mechanism. First, hook the front of the hinge piece then push the back until you hear a click.

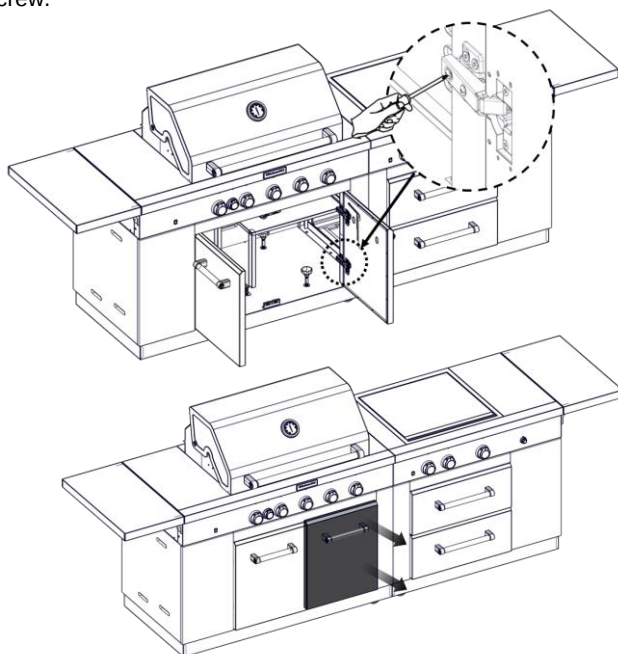


Adjustment of Grill Doors

In the case that your grill doors need minor adjustments, the two screws on the main hinge piece can be adjusted as shown below.

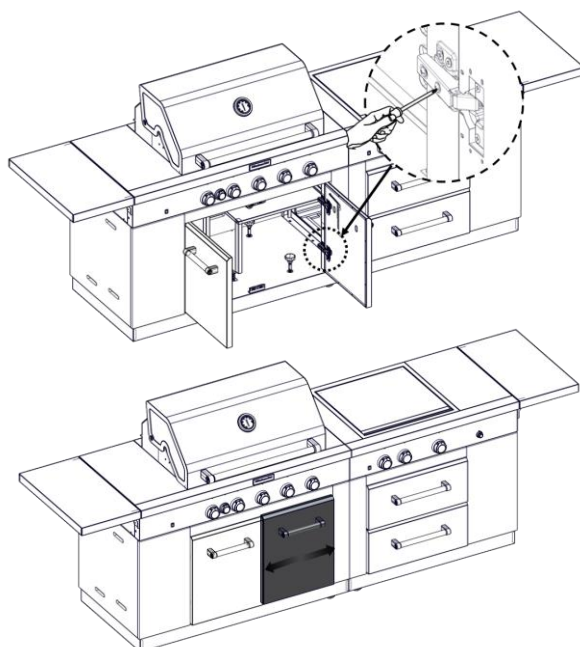
Depth Adjustment

To adjust the depth of the door, loosen the rear set screw, adjust the hinge front to back as needed, then retighten the set screw.



Lateral Adjustment

Turning the front set screw clockwise will close the gap between the doors. Turning the front set screw counter-clockwise will create a gap between the doors.



TROUBLESHOOTING

Grill will not light

- **Is the LPG gas fuel tank valve turned off?**
Turn the LPG gas fuel tank on.
- **Is the grill properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **Is there gas in the LPG gas fuel tank?**
Check the gas level.
- **Is the igniter working?**
Check that the igniter battery is properly installed or check to see if the battery needs to be replaced. See the "Replacing the Igniter Battery" section.
Check to see if the grill will match-light. See "Manually Lighting the Grill and side burner" in the "Outdoor Grill Use" section.
Check for loose wire connections to the igniter or electrodes.
Check to see if debris is blocking the electrodes. If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the igniter.

Burner flame will not stay lit

- **Is the gas supply fully turned on?**
Check that the LPG gas fuel tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the LPG fuel gas tank low?**
Check the gas level.
- **Is the burner properly installed and in good condition?**
Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

Flame is noisy, low or erratic

- **Is the gas supply fully turned on?**
Check that the LPG gas fuel tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the LPG fuel gas tank low?**
Check the gas level.
- **Does only one burner appear low?**
Check and clean the burner ports if clogged or dirty. See "General Cleaning" section.
- **Is the gas supply hose bent or kinked?**
Straighten the gas supply hose.
- **Is the flame noisy or lifting away from the burner?**
Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment, see "Check and Adjust Burners" section.
- **Is the burner flame mostly yellow or orange?**
Grill may be in an area that is too windy, or not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see "Check and Adjust the Burners" section.

Excessive flare-ups

- **Is there excessive fat in the food being grilled?**
Keep flame on low or turn one burner off.
Keep the hood up when grilling to avoid excessive flare-ups.
Move food to the warming rack until flames subside.
To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

Low Heat

LPG Gas:

For outdoor grills using a LPG gas fuel tank, slowly open the tank valve.

NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light the burners one at a time. See "Lighting the Grill and side burner" section.

ASSISTANCE

Before calling for assistance, please check "Troubleshooting." If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-877-373-2301** or **1-909-718-1945**.

Please direct all correspondence to:
Nexgrill Industries, Inc.
14050 Laurelwood PI, Chino, CA 91710

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Rotisserie Kit

Order Part Number 790-0007A

LIMITED WARRANTY (Model # 860-0003C)

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 860-0003C) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

Stainless steel tube burner: 10 year LIMITED warranty against perforation, **Other burners** – 1 year

Grids and grates: 1 Year LIMITED warranty, does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage

Stainless steel parts: 3 Year LIMITED warranty against perforation, does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust

All other parts: 1 Year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only. It is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. Rights may vary depending on where your reside.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling
1-877-373-2301 or 1-909-718-1945.*

SÉCURITÉ DU GRIL D'EXTÉRIEUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.



DANGER

En cas de détection d'une odeur de gaz :

1. Fermer l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur en gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas remiser ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne pas remiser une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- Ne pas installer les appareils de cuisson à gaz d'extérieur (portatifs ou encastrés) dans ou sur un véhicule récréatif, une remorque portative, un bateau ou toute autre installation mobile.
- Toujours respecter les distances de séparation minimales entre l'appareil et les constructions combustibles; voir la section "Exigences d'emplacement".
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- L'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ne doit pas être situé sous une construction combustible non protégée.
- Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur doit être utilisé à l'extérieur uniquement; ne pas l'utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Conserver le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Maintenir la zone de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Il est interdit de placer de bouteille de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.
- Ne pas obstruer le flux de combustion et la ventilation. Conserver les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la espace de rangement libre et dépourvues de débris.
- Inspecter le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Si le tuyau présente d'importants signes d'abrasion ou d'usure ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant toute nouvelle utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Contacter votre marchand et utiliser uniquement les tuyaux de rechange spécifiés pour utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.
- Inspecter visuellement les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues. Avec du gaz de pétrole liquéfié, il est normal d'observer une légère pointe jaune. La hauteur des flammes doit être d'environ 2,54 cm (1")



- Nettoyer le tube et vérifier l'absence d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube obstrué peut entraîner un feu sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur.

- L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Utiliser uniquement le régulateur de pression et la conduite fournis avec le gril. Les régulateurs et conduites de rechange doivent être conformes à la norme EN 16129:2013 et à la réglementation nationale. La conduite souple, d'une longueur maximale de 1,50 m, doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014. Le gril est conçu pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié ou au butane. Ne pas utiliser de gaz naturel.
- Assurez-vous que le tuyau ne subit pas de torsion.
- Toujours vérifier les connexions pour identifier des fuites à chaque branchement et débranchement de la bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié. Voir la section "Instructions d'installation".
- Lorsque l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas utilisé, l'arrivée de gaz doit être fermée au niveau de la bouteille de gaz.
- Le remisage d'un appareil de cuisson à gaz d'extérieur est autorisé seulement en cas de débranchement et de retrait de la bouteille de gaz de l'appareil.
- Les bouteilles de gaz doivent être remises à l'extérieur et hors de portée des enfants; elles ne doivent pas être remises dans un bâtiment, un garage ou tout endroit clos.
- Il est nécessaire d'utiliser le détendeur et le tuyau fournis avec l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Un détendeur et un tuyau de rechange spécifiques à votre modèle sont disponibles auprès de votre marchand d'appareils de cuisson à gaz d'extérieur.
- La bouteille de gaz doit comporter un manchon destiné à protéger le robinet de la bouteille.
- Utilisez uniquement en plein air. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Il est recommandé de changer le tuyau flexible lorsque les conditions le nécessitent.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne modifiez pas l'appareil.

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner un incendie causant la mort ou des blessures graves.

- Ne pas remiser une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de secours sous l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur ou à proximité de celui-ci.
- Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité de remplissage.
- Lors du changement de bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes éloigné de toute source d'inflammation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

EXIGENCES D'INSTALLATION

Exigences d'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas remiser de réservoir à carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne pas remiser un gril avec réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser le gril près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

Sélectionner un emplacement où l'exposition au vent est faible et les passages peu nombreux. L'emplacement ne doit pas se trouver dans une zone à forts courants d'air.

Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

Dégagement jusqu'au matériel combustible pour les grils d'extérieur autoportants:

- Un minimum de 91,44 cm / 36 po doit être maintenu entre l'avant du couvercle du gril, les côtés et l'arrière du gril et tout matériel combustible.
- Un dégagement minimum de 91,44 cm / 36 po doit également être maintenu sous la surface de cuisson; d'autre part, le gril ne doit pas être utilisé au-dessous d'un élément de construction combustible.

Tournebroche (accessoire est pas inclus)*

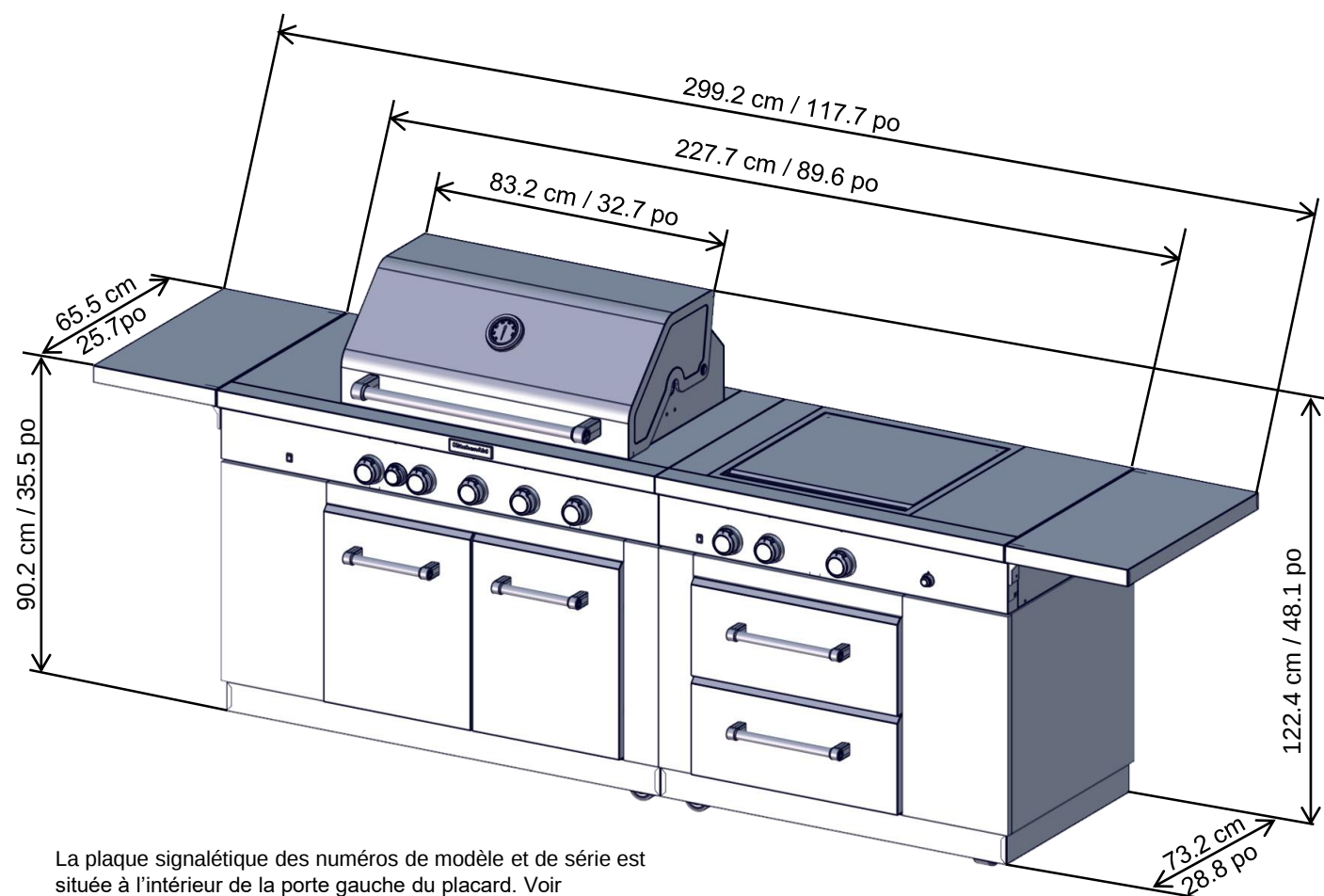
Si vous équipez votre gril d'un tournebroche, un dégagement minimum de 15,24 cm / 6 po est nécessaire pour le moteur du tournebroche.

Une prise à 3 alvéoles reliée à la terre, située à gauche du gril, est nécessaire.

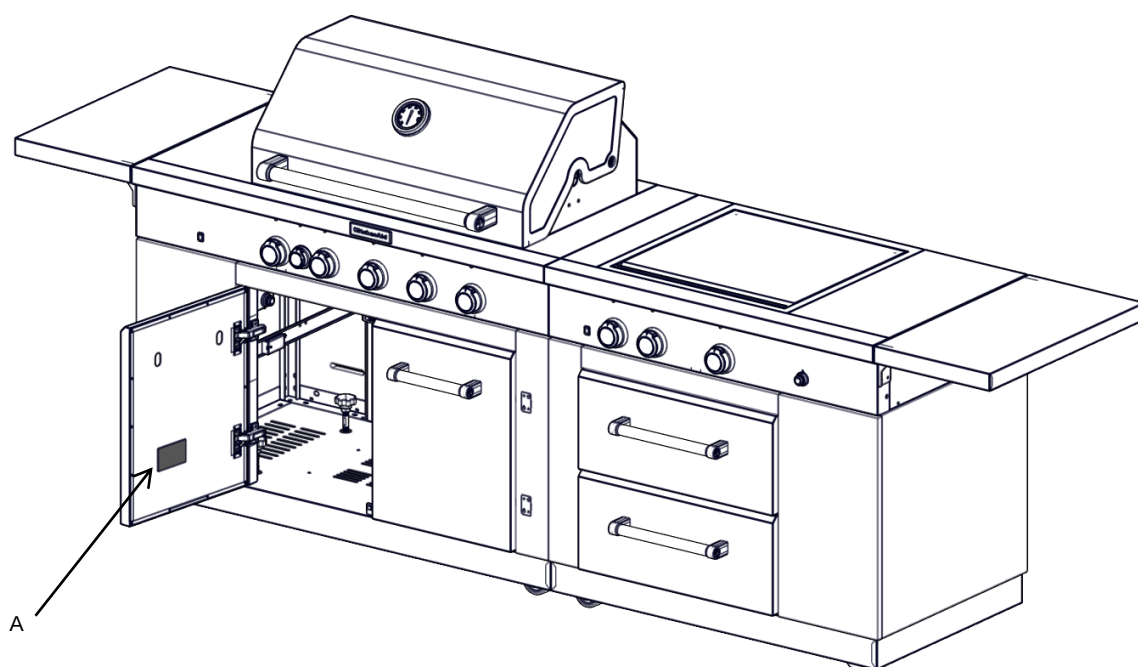
*Voir la section "Assistance" pour commander.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Dimensions du produit



La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située à l'intérieur de la porte gauche du placard. Voir l'illustration ci-dessous.



A. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série

Pressions De Gaz Et Exigences Européennes

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA					
Modèle	860-0003C				
Catégorie de l'appareil	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange		
Pression du gaz (mbar)	28-30	37	30	37	50
Taille de l'injecteur du brûleur principal (Ø mm)	0,85		0,85	0,81	0,76
Taille de l'injecteur du brûleur de rôtissoire (Ø mm)	0,90		0,90	0,83	0,80
Taille de l'injecteur du brûleur à infrarouge (Ø mm)	0,92		0,92	0,84	0,81
Taille de l'injecteur du brûleur latéral (Ø mm)	0,90		0,90	0,83	0,80
Apport de chaleur nominale (Hs) (kW)	Total: 27,75				
Consommation de gaz (g/h) (total)	Butane - Total: 2019				
	Propane - Total: 1983				

Remarque:

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I_{3B/P(30)}.

Utiliser un régulateur de 30 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le butane de catégorie I_{3+(28-30/37)}.

Utiliser un régulateur de 37 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane de catégorie I_{3+(28-30/37)}.

Utiliser un régulateur de 50 hPA et un injecteur de la taille correspondante pour le propane et le butane de catégorie

I_{3B/P(50)}.

La taille des injecteurs est inscrite sur ces derniers. Par exemple, « 0.90 » signifie que l'injecteur mesure 0,90 mm.

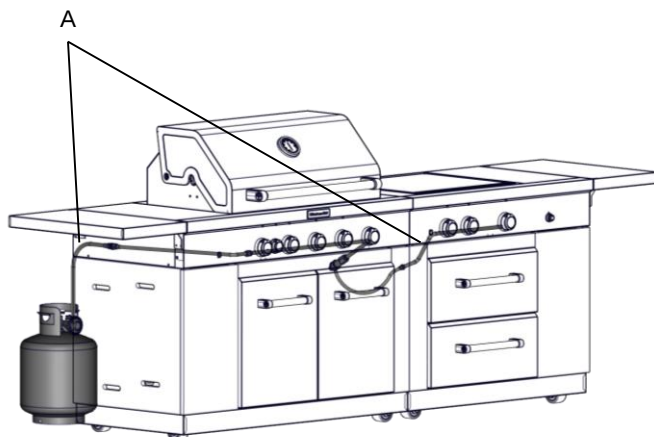
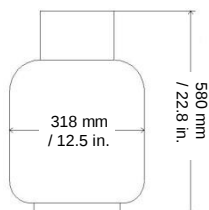
Pays	Type de gaz	Pression du gaz
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I3B/P	50 mbar

* Les codes de pays sont conformes à la norme EN ISO 3166-1: 2006.

Exigences concernant le raccordement au gaz

Bouteille de gaz de pétrole liquéfié

Utilisez uniquement des bouteilles d'une capacité minimale de 5 kg et maximale de 15 kg. Un réservoir d'un diamètre approximatif de 318 mm (12,5 pouces) et d'une hauteur de 580 mm (22,8 pouces) sera la mesure maximale pouvant être utilisée pour la bouteille de GPL. L'ensemble détendeur/tuyau flexible est fourni.



A. Ensemble détendeur/tuyau

Raccordement au gaz

Bouteille de gaz de pétrole liquéfié

IMPORTANT : On doit acheter une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de séparation.

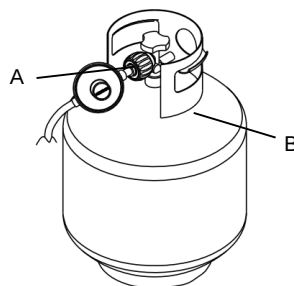
IMPORTANT : Il est nécessaire d'utiliser l'ensemble détendeur/tuyau fourni avec le gril. Si un remplacement est nécessaire, pour la commande des pièces spécifiques au gril utilisé, contacter le marchand qui a vendu l'appareil.

IMPORTANT : Il est interdit de placer de bouteille de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.

Raccordement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié :

1. Vérifiez que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est à la position "OFF" (arrêt). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Vérifiez que les boutons de commande du brûleur sont à la position d'arrêt "OFF"
3. Retirer tout résidu et inspecter les raccords et orifices du robinet ainsi que l'ensemble détendeur/tuyau pour vérifier qu'ils n'ont subi aucun dommages.

REMARQUE : Toujours garder le cylindre pour gaz de pétrole liquéfié à un angle de 90° (position verticale) pour l'échappement correct de la vapeur.



- A. Ensemble détendeur/tuyau
B. Bouteille de gaz de pétrole liquéfié

4. Certains régulateurs ont besoin d'appuyer sur ON pour se connecter et OFF pour déconnecter, tandis que d'autres ont un écrou qui a un filetage à gauche ou à droite qui se connecte au robinet de la bouteille. Identifiez votre type de régulateur et suivez les instructions de connexion spécifiques à ce régulateur.

Connecter en tournant dans le sens horaire

Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens horaire.

Connecter en tournant dans le sens anti horaire

Visser le régulateur sur le cylindre en tournant l'écrou de raccordement dans le sens anti horaire.

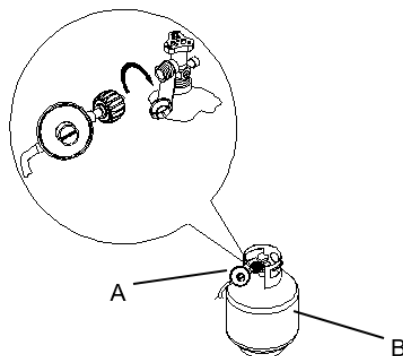
Connecter en tournant le levier / encliquetage en position

Tournez le levier du régulateur dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt OFF. Appuyez sur le régulateur jusqu'à ce que vous entendiez un Cliquez sonore. Vérifiez que le régulateur est complètement verrouillé et en place en tirant doucement vers le haut. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

Connecter par collier coulissant

Assurez-vous que le levier du régulateur est en position d'arrêt. Faites glisser le rond de retenue du régulateur vers le haut. Poussez le régulateur sur la valve du cylindre et maintenez la pression vers le bas sur le régulateur. Faites glisser la bague de retenue vers le bas pour verrouiller le régulateur sur le robinet de la bouteille. Vérifiez que le régulateur est sécurisé. Si le régulateur se désengage, répétez la procédure.

Remarque : Si votre gril n'est pas équipé d'un ensemble tuyau et régulateur, veuillez vous reporter au tableau "Pressions de gaz et exigences européennes" pour clarifier la pression de gaz du régulateur et la taille de l'orifice requise.



- A. Ensemble détendeur/tuyau
B. Bouteille de gaz de pétrole liquéfié

S'assurer que le dispositif de raccordement du robinet de la bouteille correspond au dispositif de raccordement fixé au point d'entrée du détendeur.

5. Ouvrez la source de l'alimentation de gaz en suivant les instructions spécifique pour votre régulateur.

Régulateur à vis

Tournez le volant de la vanne situé sur le cylindre dans le sens anti horaire.

Régulateur à clip

Déplacez le levier du régulateur en position ON.

6. Avant d'allumer le gril, tester tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique la présence d'une fuite.
7. En cas de détection de fuite, fermer le robinet de la bouteille et ne pas utiliser le gril. Contacter un technicien de gaz qualifié pour effectuer les réparations.
8. Passer à la section "Contrôle et réglage des brûleurs".

Déconnexion de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié :

1. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont à la position d'arrêt "OFF" et que le gril est froid.
2. Vérifier que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de est à la position "OFF" (arrêt). Si ce n'est pas le cas, tourner le robinet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Identifiez votre type de régulateur. Fermer la source de l'alimentation de gaz et débrancher le régulateur de la bouteille en suivant les instructions propres à ce régulateur.

Déconnecter en tournant dans le sens anti horaire

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens anti horaire.

Déconnecter en tournant dans le sens horaire

Tournez le volant de la vanne, situé sur le cylindre, dans le sens horaire. Dévissez le régulateur du cylindre en tournant l'écrou de connexion dans le sens horaire.

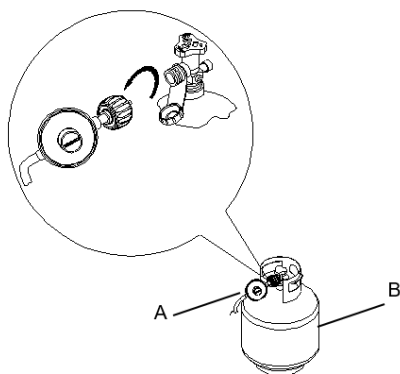
Déconnecter en tournant le levier / encliquetage en position

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Appuyez sur le levier du régulateur jusqu'à ce qu'il se détache du cylindre.

Déconnecter par collier coulissant

Déplacez le levier du régulateur en position d'arrêt OFF. Tirez le rond de retenue pour débrancher le régulateur de la valve de la bouteille. Enlever le régulateur de la valve du cylindre.

4. Placer un capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utiliser uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec le robinet de la bouteille pour le placement sur la sortie du robinet de la bouteille. L'utilisation d'autres types de Capuchons peut entraîner une fuite de gaz de pétrole liquéfié .



A. Ensemble détendeur/tuyau
B. Bouteille de gaz de pétrole liquéfié

Contrôle et réglage des brûleurs

Les brûleurs ont été testés et réglés à l'usine pour un fonctionnement optimal. Cependant de légères modifications du réglage de l'admission d'air et du débit thermique minimum peuvent être nécessaires du fait de variations de la pression de distribution du gaz disponible et d'autres conditions. On recommande que tout réglage des brûleurs soit exécuté par une personne qualifiée.

Pour contrôler et régler les flammes sur les brûleurs du grill, on doit enlever la grille et les régulateurs de flamme.

Caractéristiques des flammes de brûleurs

Les flammes sur les brûleurs du grill et sur les brûleurs latéraux (sur certains modèles) devraient présenter une teinte bleue et une forme stable, sans bruit excessif ni séparation entre flamme et brûleur (les flammes produites par le propane comportent une pointe légèrement jaune). Une teinte jaune des flammes indique une déficience d'air. Si la combustion est bruyante ou si les flammes se séparent du brûleur, il y a un excès d'air. La présence modérée d'une teinte jaune à l'extrémité des flammes lorsque le brûleur est réglé à HIGH (débit thermique maximum) est acceptable dans la mesure où il n'y a pas de formation de dépôt de carbone ou de suie. La hauteur des flammes doit être d'environ 2,54 cm / 1 po.



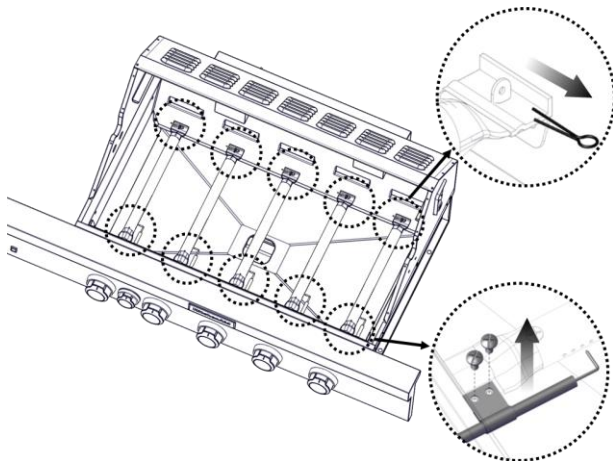
2,54 cm / 1 po

Vérifier que les brûleurs ne sont pas obstrués par de la poussière, des débris, nids d'insectes, etc.; nettoyer au besoin. Si les brûleurs sont propres, ajuster l'admission d'air au besoin.

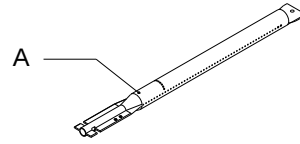
IMPORTANT: Avant de régler l'admission d'air sur un brûleur, laisser le brûleur refroidir complètement.

Processus de réglage:

1. Allumer le grill à l'aide des informations de la section "Utilisation du grill d'extérieur".
2. Observer les flammes pour déterminer si le brûleur nécessite un réglage et pour noter la forme des flammes.
3. Fermer le robinet et laisser le grill et les brûleurs refroidir complètement.
4. Ôter les grilles du grill et les régulateurs de flamme.
5. Enlever la vis et la goupille fendue qui maintiennent le brûleur en place. Ôter le brûleur à gaz du grill.



6. Si les flammes présentent une teinte jaune (pénurie d'air), faire tourner la vis de réglage de l'admission d'air dans le sens antihoraire. Si la combustion est bruyante ou si les flammes se séparent du brûleur (excès d'air), tourner la vis de réglage de l'admission d'air dans le sens horaire.



A. Vis de réglage de l'admission d'air

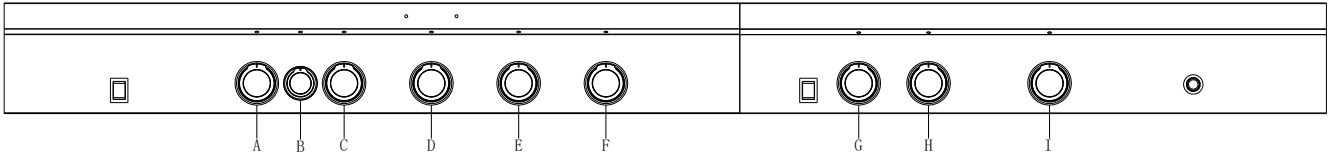
Lors des réglages, dans un sens ou dans l'autre, modifier la taille de l'orifice d'admission d'air de 3,2 mm / 1/8 po à 6,4 mm / 1/4 po.

7. Réinstaller le brûleur, les régulateurs de flamme et les grilles.
8. Allumer le grill à l'aide des informations de la section "Utilisation du grill d'extérieur". Voir "Caractéristiques des flammes de brûleurs".

UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR

Ce manuel porte sur plusieurs types de modèle. Le grill que vous avez acheté peut disposer de certaines ou de toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Les emplacement et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Tableau de commande



A. Bouton du brûleur du grill gauche

C. Bouton du brûleur du grill centre-gauche

E. Bouton du brûleur du grill centre-droit

G. Côté avant bouton du brûleur latéral

I. Bouton du brûleur à infrarouge

B. Bouton du brûleur de la rôtisserie

D. Bouton du brûleur du grill centro

F. Bouton du brûleur du grill droit

H. Côté arrière bouton du brûleur latéral

Utilisation de votre grill d'extérieur

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Ne pas remiser de réservoir à carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne pas remiser un grill avec réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne pas utiliser le grill près de matériaux combustibles.

Ne pas remiser de matériaux combustibles près du grill.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

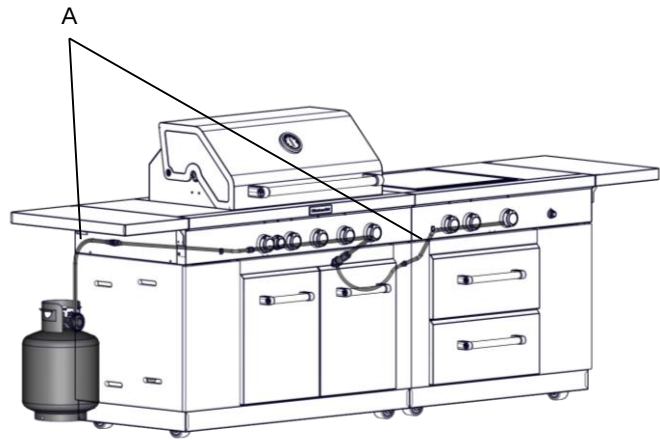
Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Inspection du tuyau de raccordement entre le grill et la bouteille de gaz

Avant chaque utilisation, inspecter l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement.

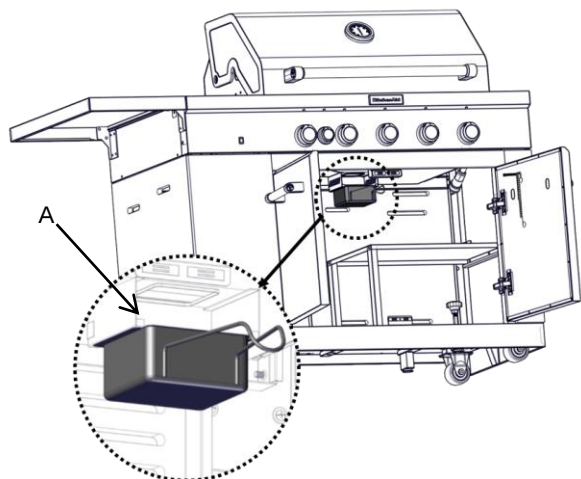
1. Ouvrir la porte du placard de gauche.
2. Inspecter l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement; rechercher coupures, abrasions ou usure excessive.
3. Si nécessaire, remplacer l'ensemble détendeur/tuyau de raccordement avant d'utiliser le grill.



A. Ensemble détendeur/tuyau

Préparation du grill pour l'allumage

1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne pas allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Vérifier que les boutons de commande sont à la position de fermeture "O".
3. Il faut que le plateau d'égouttement soit en place et complètement enfoncé



A. Plateau d'égouttement

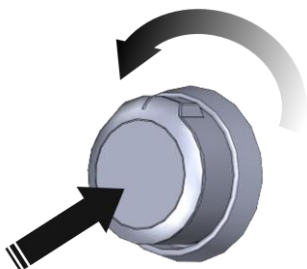
Ouvrir l'arrivée de gaz

- Pour grills d'extérieur avec bouteille de gaz de pétrole liquéfié : Ouvrir lentement le robinet de la bouteille.
REMARQUE: En cas d'activation d'un dispositif de limitation du débit de gaz, le grill peut ne pas s'allumer. Si le brûleur du grill parvient à s'allumer, la taille des flammes sera réduite de même que le débit thermique. Fermer le robinet de la bouteille et tous les robinets du grill et attendre 30 secondes. Après la fermeture du robinet de la bouteille, ouvrir très lentement le robinet de la bouteille et attendre 5 secondes avant de tenter d'allumer un brûleur.

Allumage du grill

IMPORTANT: Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

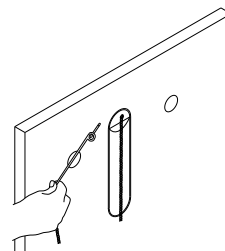
1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne jamais allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du grill.
3. Choisir le brûleur à allumer. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du grill pour le placer à la position " " (allumage) et maintenir le bouton enfoncé.



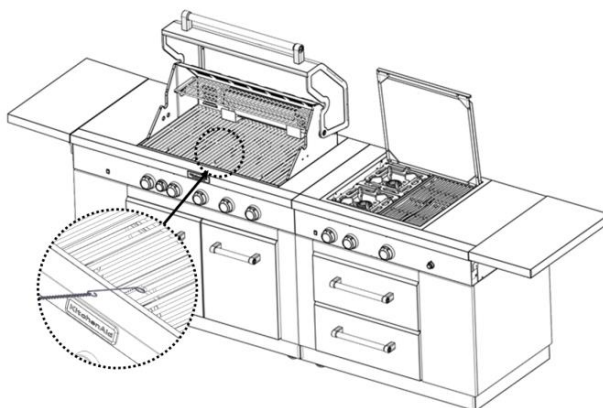
4. On doit pouvoir entendre le "crépitement" d'une étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, lâcher le bouton. Tourner le bouton de commande au réglage désiré.
5. Répéter ce processus pour chaque brûleur à allumer.

Allumage manuel des brûleurs principaux

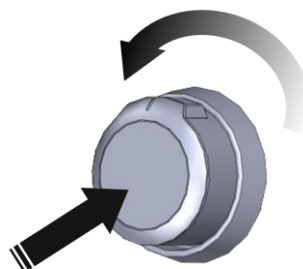
1. Ouvrir complètement le couvercle. Ne jamais allumer les brûleurs alors que le couvercle est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du grill.
3. Ôter le porte-allumette manuel (voir l'illustration suivante) et fixer une allumette sur l'anneau.



4. Frotter l'allumette pour l'allumer.
5. Placer l'allumette allumée sous la grille du grill.



6. Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée, enfoncer et faire tourner le bouton de brûleur à " " (allumage). Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.



7. Répéter les étapes 2 à 6 pour chaque brûleur principal.
8. Retirer l'allumette; réinstaller le porte-allumette à l'intérieur de la porte du placard.

IMPORTANT:

Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas immédiatement après que l'on a tenté de l'allumer manuellement, contacter le Centre de service à la clientèle. Voir la section "Assistance ou Service".

Utilisation du brûleur de tournebroche

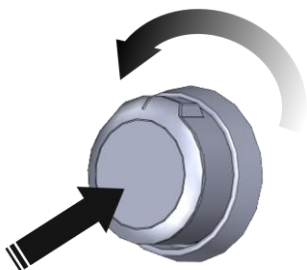
Un ensemble de tourne broche peut être acheté comme accessoire pour le gril. Voir "Accessoires" dans la section "Assistance".

Afin d'éviter d'endommager la grille-réchaud, la retirer du gril lors de l'utilisation du brûleur de tournebroche.

Ne pas utiliser les brûleurs principaux lorsque le brûleur du tournebroche est en cours d'utilisation.

Allumage du brûleur du tournebroche

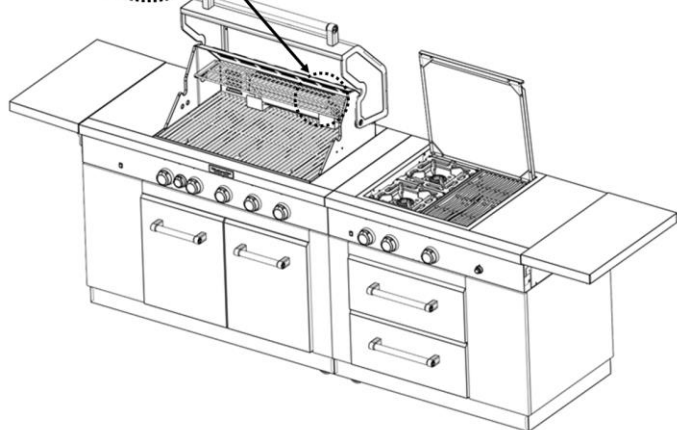
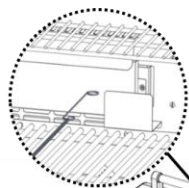
1. Retirer le couvercle du brûleur principal. Ne pas allumer un brûleur lorsque le couvercle est en place.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du gril pour le placer à la position "●" (allumage) et maintenir le bouton enfoncé.



IMPORTANT: Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

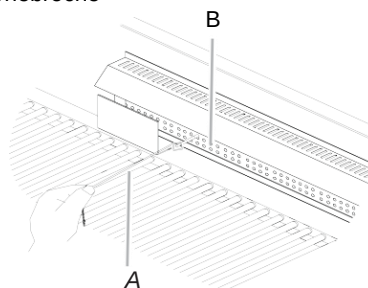
Allumage manuel du brûleur du tournebroche

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs lorsque le capot est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Ôter le porte-allumette (voir l'illustration suivante) et fixer une allumette sur l'anneau.



4. Frotter l'allumette pour l'allumer.

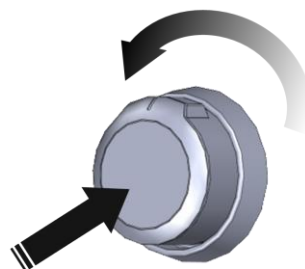
5. Approcher doucement l'allumette du brûleur du tournebroche



A. Porte-allumette

B. Brûleur du tournebroche

6. Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée, enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position "●" (allumage). Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.



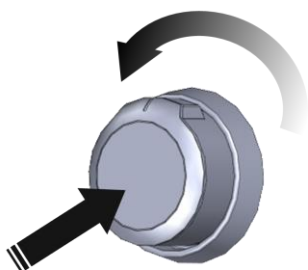
IMPORTANT: Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.

6. Retirer l'allumette et replacer le porte-allumette à l'intérieur de la porte du placard.

Utilisation de votre brûleur de flambage

Allumage du brûleur de flambage

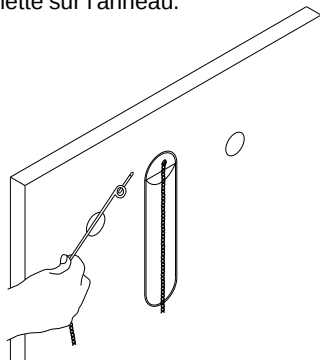
1. Retirer le couvercle du brûleur de flambage. Ne pas allumer un brûleur lorsque le couvercle est en place.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du gril pour le placer à la position "●" (allumage) et maintenir le bouton enfoncé.



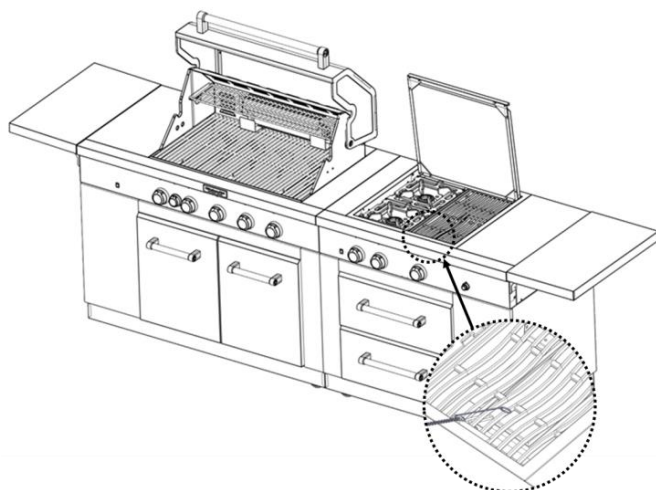
IMPORTANT: Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

Allumage manuel du brûleur de flambage

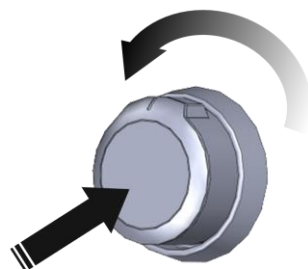
1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs lorsque le capot est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Ôter le porte-allumette (voir l'illustration suivante) et fixer une allumette sur l'anneau.



4. Frotter l'allumette pour l'allumer.
5. Maintenir l'allumette allumée à proximité du brûleur de flambage.



6. Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée, enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position "●" (allumage). Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.



7. Retirer l'allumette; réinstaller le porte-allumette manuel sur le panneau de droite.

IMPORTANT:

Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas immédiatement après que l'on a tenté de l'allumer manuellement, contacter le Centre de service à la clientèle. Voir la section "Assistance".

Utilisation du brûleur de flambage

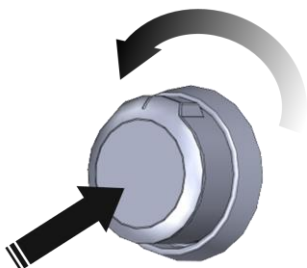
Le grillage infrarouge produit une chaleur élevée qui nettoie rapidement les aliments. Le grillage crée et verrouille des saveurs à l'extérieur et crée une surface et une texture magnifiquement dorées. Le résultat: est une atmosphère croustillante et savoureuse avec un intérieur tendre et juteux.

- Soulevez le couvercle du brûleur à brûleur de côté infrarouge
- Vérifiez que la grille de cuisson est en place avant d'utiliser le brûleur à flamber latéral
- Allumez le Brûleur à flamber et préchauffez pendant 5 minutes
- Assurez-vous que les aliments sont totalement décongelés et que l'excès de matière grasse est découpé avant de se brûler
- Placez les aliments sur la grille de cuisson. Mélanger les aliments pendant 1 à 2 minutes de chaque côté, puis déplacer la nourriture sur la surface principale de cuisson du gril pour terminer le gril à la cuisson désirée
- Éteignez le Brûleur à flamber latéral et laissez le brûleur refroidir avant de fermer le couvercle

Utilisation de votre brûleur lateral

Allumage du brûleur lateral

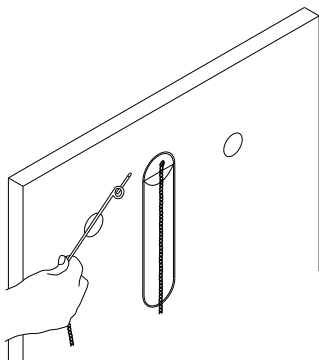
1. Retirer le couvercle du brûleur lateral. Ne pas allumer un brûleur lorsque le couvercle est en place.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur du gril pour le placer à la position "  (allumage) et maintenir le bouton enfoncé.



IMPORTANT: Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du brûleur à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative d'allumage.

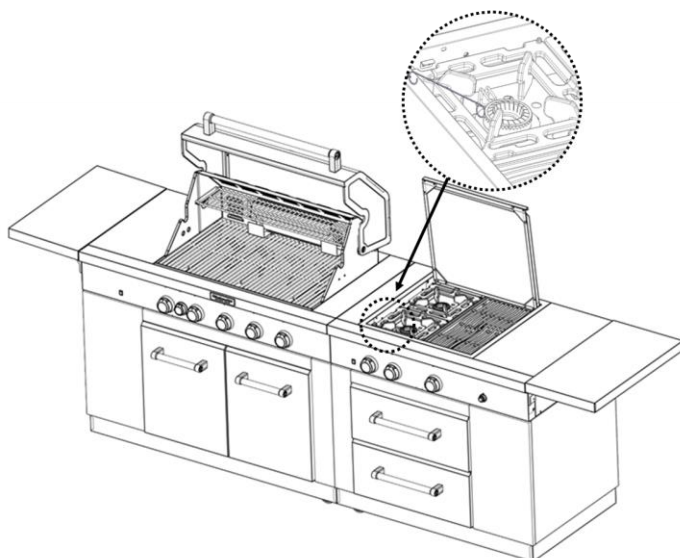
Allumage manuel du brûleur lateral

1. Ouvrez complètement le capot. Ne pas allumer les brûleurs lorsque le capot est fermé.
2. Ne pas se pencher au-dessus du gril.
3. Ôter le porte-allumette (voir l'illustration suivante) et fixer une allumette sur l'anneau.

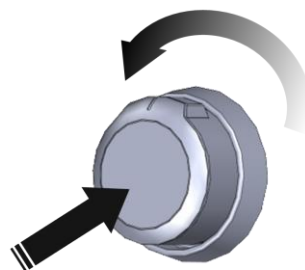


4. Frotter l'allumette pour l'allumer.

5. Maintenir l'allumette allumée à proximité du brûleur lateral.



6. Pour le brûleur le plus proche de l'allumette allumée, enfoncer et faire tourner le bouton du brûleur à la position "  (allumage) . Le brûleur s'allume immédiatement. Une fois que le brûleur est allumé, tourner le bouton jusqu'au réglage désiré.



7. Répéter les étapes 3 à 6 pour chaque brûleur.
8. Retirer l'allumette; réinstaller le porte-allumette manuel sur le panneau de droite.

IMPORTANT:

Si un brûleur ne s'allume pas immédiatement, ramener le bouton du robinet à la position d'arrêt "O" et attendre 5 minutes avant une nouvelle tentative.

Si l'un des brûleurs ne s'allume pas immédiatement après que l'on a tenté de l'allumer manuellement, contacter le Centre de service à la clientèle. Voir la section "Assistance".

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Avant d'utiliser le grill

- Décongeler les aliments avant de les faire griller.
- Préchauffer le grill au débit thermique maximum (utiliser tous les brûleurs du grill) pendant 10 minutes. Durant la phase de préchauffage, le couvercle du grill doit être fermé. Pour le préchauffage, il n'est pas nécessaire d'utiliser le brûleur de la rôtière. Le préchauffage génère la température élevée nécessaire pour le brunissage d'un morceau de viande et la rétention des jus.
- Réduire la durée de la phase de préchauffage avant la cuisson au grill de morceaux de viande ou de volaille à forte teneur en graisse, telles que les cuisses de poulet. Ceci réduira les montées de flammes.
- Huiler légèrement les grilles du grill ou les aliments en cas de cuisson de morceaux de viande, de poisson ou de volaille à faible teneur en gras, tels que des galettes de viande hachée maigre, des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- Des cendres grises risquent de se déposer sur les aliments en cas d'excès d'huile.
- Enlever l'excès de gras des viandes avant la cuisson afin de réduire les flammes.
- Effectuer des coupes verticales à intervalles de 5 cm / 2 po autour des parties grasses sur les côtés de la viande pour éviter qu'elle ne se recroqueville.
- Attendre la fin de la cuisson pour ajouter l'assaisonnement ou le sel.

Pendant l'utilisation du grill

- Retourner les aliments une seule fois. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retourner la viande lorsque les jus commencent à apparaître à la surface.
- Éviter de percer ou de couper les viandes afin d'en évaluer la cuisson. Ceci permet aux jus de s'échapper.
- Il peut être nécessaire de réduire le réglage de température pour les aliments qui cuisent pendant une longue période ou qui sont marinés ou arrosés d'une sauce sucrée.
- En cas d'utilisation d'une flamme élevée, ajouter de la sauce barbecue seulement au cours des 10 dernières minutes de la cuisson afin d'éviter de faire brûler la sauce.
- Le degré de cuisson varie en fonction du type de viande, de la coupe de la viande (taille, forme et épaisseur), du réglage de température sélectionné et de la durée de cuisson au grill.
- La durée de cuisson sera plus longue avec le couvercle de grill ouvert.

Méthodes de cuisson

Chauffage direct

La cuisson par chauffage direct signifie que l'aliment est placé sur les grilles du grill directement au-dessus des brûleurs allumés. La position du couvercle peut être ouverte ou fermée. Si le couvercle est en position ouverte, la durée totale de cuisson sera peut-être plus longue.

Le chauffage direct saisit les aliments. Le rôtiage correspond à un processus qui retient les jus naturels dans les aliments grâce à une cuisson à chaleur intense pendant une courte durée. Alors que les jus restent dans l'aliment, l'extérieur est doré pour former un enrobage grillé savoureux.

Chauffage indirect

Pour des résultats optimaux, ne pas sélectionner la méthode de cuisson par chauffage indirect lorsqu'il y a du vent.

La cuisson par chauffage indirect signifie que l'aliment est placé sur la grille du grill au-dessus d'un brûleur non alimenté, ce qui permet à la chaleur provenant du/des brûleur(s) allumé(s) à proximité de cuire l'aliment.

Allumer 2 brûleurs. Faire cuire avec le couvercle rabattu. Ceci réduira la durée de cuisson.

Conseils de cuisson à l'aide du tournebroche

A AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Le tournebroche fait tourner l'aliment devant le brûleur du tournebroche, ce qui crée une chaleur intense pour saisir l'extérieur et sceller les jus naturels à l'intérieur.

Le brûleur du tournebroche atteint les températures de cuisson en 1 minute environ. Aucun préchauffage n'est nécessaire avant l'utilisation du tournebroche.

- Choisir de la viande et de la volaille tendres.
- Laisser au moins 2,54 cm / 1 po d'espace entre le brûleur du tournebroche et les aliments.
- Pour faciliter le nettoyage, placer un récipient sous l'aliment pour récupérer les renversements.
- Attendre les 10 dernières minutes de cuisson pour ajouter la sauce barbecue ou le glaçage pour empêcher que la sauce ne brûle.

Troussage de la volaille pour utilisation du tournebroche

1. Char ger la tige de la broche en faisant glisser l'une des fourchettes sur la tige, avec les pointes orientées vers l'intérieur. Serrer la vis pour l'empêcher de glisser.
2. Enfoncer la tige à travers le centre de la volaille.
3. Découper 61 cm / 24 po de ficelle de boucher et la centrer sous la volaille, poitrine vers le haut.
4. Enrouler chaque extrémité de la ficelle autour des ailes; saisir chaque pointe d'aile. Maintenir fermement les deux extrémités de la ficelle sur la partie supérieure de la poitrine et faire un nœud. Il n'est pas nécessaire de couper le fil supplémentaire.
5. Découper une autre portion de ficelle de 50,8 cm / 20 po et la placer sous le dos de la volaille. L'enrouler autour de la queue puis autour de la tige de la broche, en serrant fermement.
6. Croiser les pattes sur la partie supérieure de la tige de la broche; nouer la ficelle autour des pattes croisées.
7. Reunir la ficelle retenant les pattes à la ficelle retenant les ailes et faire un nœud. Couper l'excédent de ficelle. Faire glisser sur la seconde fourchette en enfonçant les pointes dans les pilons.
8. Centrer l'aliment et les fourchettes sur la tige et serrer les vis. La volaille doit être bien en place sur la tige de la broche du tournebroche.

Tableau pour tournebroche

Utiliser un thermomètre à viande portatif pour vérifier la cuisson interne de l'aliment.

Éteindre le brûleur du tournebroche lorsque le thermomètre à viande indique 3° C / 5° F de moins que la température interne désirée. Continuer la rotation, couvercle fermé, pendant 10 minutes avant de procéder au découpage.

La durée de cuisson varie en fonction des conditions météorologiques (vent, température extérieure, etc.).

Aliment	Poids	Cuisson interne ou température (° C / ° F)	Durée approximative de cuisson au gril (min/lb)
Bœuf			
Rôti	1.5-	Saignant - à point	15-20
Faux-filet	2.2 kg	(83° C / 145° F)	
Pointe de surlonge	/ 4-6 lbs	Moyenne	20-25
Côte, désossée		(71° C / 160° F)	
Volaille			
Poulet	1.1-	Poitrine	20-25
	2.2 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 3-6 lbs	Cuisse	20-25
		(82° C / 160° F)	
Dinde, entière	2.8-	Poitrine	11-20
	3.7 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 7-10 lbs	Cuisse	11-20
		(82° C / 160° F)	
Agneau			
Gigot désossé	1.5-	Moyenne	20-25
	2.6 kg	(71° C / 160° F)	
	/ 4-7 lbs		
Porc			
Rôti de longe, désossé	1.5-	Moyenne	20-23
	2.2 kg	(63° C / 145° F)	
	/ 4-6 lbs		

Tableau de Cuisson au Gril

- Les boutons comportent les réglages High (élevée), Medium (moyenne) et Low (faible) pour le réglage des flammes.
 - Les réglages de chaleur sont indiqués de façon approximative.
 - Les durées de cuisson au grill peuvent varier en fonction des conditions météorologiques.
- Lorsque 2 températures sont indiquées, par exemple : Medium (moyenne) à Medium-Low (moyenne-faible), commencer par la première et ajuster en fonction de la progression de la cuisson.

ALIMENT	MÉTHODE DE CUISSON/RÉGLAGE DU BRÛLEUR	TEMP. INTERNE	DURÉE (total minutes)	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Bœuf				
Hamburgers de 1,3 cm / ½ po à 1,9 cm ¾ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne	Moyenne (71° C / 160° F)	10-15	Griller, retourner une fois.
Rôtis Faux-filet, surlonge	INDIRECT Moyenne/ARRÊT/ Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	15-18 par kg /32-40 par lb	Recouvrir de papier d'aluminium pendant les 45 à 60 premières minutes de cuisson.
Steaks, 2,5 cm / 1 po Aloyau, côte, contre-filet,surlonge	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	11-16	Faire pivoter les steaks de ¼ de tour pour créer des marques de grill croisées.
Steaks, 3,8 cm / 1½ po Aloyau, côte, contre-filet, surlonge	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	18-25	
Intérieur de ronde ou épaule/bloc d'épaule (London Broil) de 3,8 cm / 1½ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	22-29	
Flanc de 1,3 cm / ½ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F)	11-29	
Porc				
Côtelettes, 2,5 cm / 1 po 3,8 cm / 1½ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne à moyenne-faible	Moyenne (63° C / 145° F)	12-22 30-40	Griller, retourner occasionnellement. Au cours des quelques dernières minutes, enduire de sauce barbecue si désiré. Lorsque c'est cuit, emballer dans du papier d'aluminium.
Côtes 0,9 à 1,5 kg / 2½ à 4 lb	INDIRECT Moy./ARRÊT/moy.	Moyenne (63° C / 145° F)	40-60	Retourner pendant la cuisson pour dorer tous les côtés.
Rôti, filet désossé, 1 lb / 0,37 kg	DIRECT Moyenne	Moyenne (63° C / 145° F)	18-22	Emballer l'intégralité du jambon dans du papier d'aluminium et placer sur le grill sans récipient ou plateau d'égouttement.
Demi-jambon 3 à 3,7 kg / 8 à 10 lb	INDIRECT Moy./ARRÊT/moy.	Réchauffage (60° C / 140° F)	2 à 2 h 30	
Steak de jambon précuit, 1,3 cm / ½ po d'épaisseur	DIRECT Préchauffage - moyenne Grill - moyenne	Réchauffage (63° C / 145° F)	7-10	
Hot dogs	DIRECT Moyenne	Réchauffage (63° C / 145° F)	5-10	Entailler la peau si désiré
Poulet				
Poitrine, désossée	DIRECT Moyenne	77° C / 170° F	15-22	Pour une cuisson uniforme, attendrir la poitrine à 2,0 cm / ¾ po d'épaisseur.
Morceaux, 0,75 à 1,1 kg / 2 à 3 lb	DIRECT Moy-faible à moyenne	Poitrine 77° C / 170° F Cuisse 82° C / 180° F	15-22	Commencer avec le côté os vers le bas.

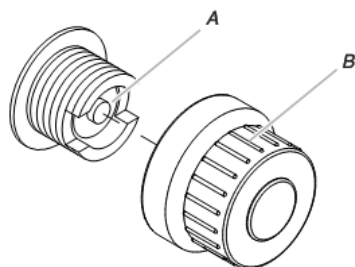
ALIMENT	MÉTHODE DE CUISSON/RÉGLAGE DU BRÛLEUR	TEMP. INTERNE	DURÉE (total minutes)	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
Agneau				
Côtelettes et steaks, Longe, côte, surlonge, 2,5 cm / 1 po d'épaisseur	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	10-20	Griller, retourner une fois. Enduire la grille d'huile pour empêcher le poisson d'attacher. Retirer du feu lorsque l'intérieur est opaque et floconneux et que la peau s'enlève facilement.
3,8 cm / 1½ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne	Moy-saignante (63° C / 145° F) à moyenne (71° C / 160° F)	16-20	
Poisson et fruits de mer				
Filets, darnes, gros morceaux Flétan, saumon, espadon, 0,25 kg / 8 oz	DIRECT Moyenne		4 à 6 par 3,8 cm / 1½ po d'épaisseur de poisson	Griller, retourner une fois. Enduire la grille d'huile pour empêcher le poisson d'attacher. Retirer du feu lorsque l'intérieur est opaque et floconneux et que la peau s'enlève facilement.
Entier, poisson-chat, truite arc-en-ciel, 0,25 à 0,34 kg / 8 à 11 oz	DIRECT Moyenne		5 à 7 par côté	
Mollusques et crustacés, pétoncles, crevettes	DIRECT Moyenne		4 à 8	
Dinde				
Poitrine entière (morceaux avec os)	INDIRECT ÉLEVÉE/ARRÊT/ÉLEVÉE	77° C / 170° F	7-8 par kg / 14-18 par lb	Recouvrir de papier aluminium jusqu'aux dernières 30 minutes de cuisson.
Demi-poitrine (morceaux avec os)	INDIRECT Moyenne/ARRÊT/moyenne	77° C / 170° F	11-13 par kg / 25-30 par lb	Commencer avec le côté peau vers le bas.
Entière 2,6 à 5,4 kg / 7 à 12 lb	INDIRECT ÉLEVÉE/ARRÊT/ÉLEVÉE	Poitrine 77° C / 170° F Cuisse 82° C / 180° F	5-7 par kg / 11-16 par lb	Moins de 5 kg / 11 lb.
Légumes frais				
Épi de maïs	DIRECT Moyenne		20-25	Faire tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes. Ne pas retirer l'enveloppe de l'épi. Secouer pour éliminer l'excès d'eau.
Aubergine	DIRECT Moyenne		7-10	Laver et couper en tranches de 1,3 cm / ½ po ou dans le sens de la longueur. Enduire d'huile d'olive.
Oignon, 1,3 cm / ½ po d'épaisseur	DIRECT Moyenne		8-20	Griller, retourner une fois. Enduire d'huile d'olive. Enfiler plusieurs tranches sur une brochette pour les maintenir ensemble.
Pommes de terre, Patates douces, entières	DIRECT Moyenne		40-70	Emballer individuellement dans du papier d'aluminium résistant. Griller, faire pivoter occasionnellement.
Pommes de terre au four, entières	DIRECT Élevée		45-90	
Poivrons, rôtis	DIRECT Élevée		15-22	Laver et placer entier sur le gril. Carboniser la peau tout autour. Laisser refroidir dans un sac en papier ou une pellicule de plastique pour dégager la peau noircie. Peler et retirer les pépins.
Courge, courge d'été, courgette	DIRECT Moyenne		7-10	Laver et couper en tranches de 1,3 cm / ½ po ou dans le sens de la longueur. Enduire d'huile d'olive.
Ail Rôti	DIRECT Moyenne		20-25	Couper la partie supérieure, arroser légèrement d'huile d'olive et emballer dans une double couche de papier d'aluminium.

ENTRETIEN DU GRIL D'EXTÉRIEUR

Remplacement de la pile de l'allumeur

Si les allumeurs ne génèrent plus d'étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Le bouton capuchon de l'allumeur est situé à l'extérieur du panneau latéral droit du grill.
2. Dévisser le couvercle du bouton d'allumage dans le sens antihoraire pour l'enlever.



A. Pile de format "AA"

B. Couvercle d'allumeur

3. Retirer la pile du compartiment à piles.
4. La remplacer par une pile alcaline neuve de format "AA". Installer la pile en insérant l'extrémité négative en premier.
5. Revisser le couvercle du bouton d'allumage.

Nettoyage Général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le grill a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Pour le nettoyage de routine, laver à l'eau savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Rincer à l'eau propre et sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon doux, sans charpie, afin d'éviter les taches et coulées.

Ne pas utiliser de laine d'acier pour nettoyer le grill, car ceci égratignera la surface.

Utiliser la housse de grill afin d'éviter que le fini ne subisse de dommages liés aux intempéries.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout.

Les produits de nettoyage ne doivent pas contenir de chlore. Des dommages peuvent survenir.

Les renversements d'aliments doivent être nettoyés dès que le grill a entièrement refroidi.

Les renversements peuvent causer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter d'égratigner ou d'endommager la surface.
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour éliminer les taches d'eau dure.

- Nettoyant à vitre pour éliminer les traces de doigts.

GRILLES DU GRIL

IMPORTANT : Immédiatement après que vous avez terminé la cuisson, mettre tous les brûleurs à haute pour 10-15 minutes avec le capot fermé à brûler les résidus alimentaires. Désactiver tous les brûleurs, soulever le capot et le laisser refroidir les caillebotis. Après refroidissement complet, d'un grill racks peuvent être enlevé pour un nettoyage en profondeur. Les nettoyer avec un détergent doux et d'eau chaude. Pour les restes de nourriture cuite, préparer une solution de 240 mL / 1 tasse de l'ammoniac à 3,75 litre / 1 gal. d'eau. Imbiber caillebotis pendant 20 minutes, puis rincer avec de l'eau et sécher complètement.

GRILLE-RÉCHAUD

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Pour les tâches difficiles ou la graisse cuite, utiliser un produit dégraissant

IMPORTANT : Vérifier que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont à la position Off (arrêt).

EXTÉRIEUR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et piqûres de corrosion dès lors que la surface est maintenue propre et protégée.

Méthode de nettoyage :

- Appliquer le poli pour acier inoxydable sur toutes les zones non dédiées à la cuisson avant la première utilisation. Appliquer de nouveau après chaque nettoyage pour éviter d'endommager la surface de façon permanente.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau tiède propre. Essuyer complètement la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces et la graisse ayant adhéré à la cuisson, utiliser un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTÉRIEUR

On doit s'attendre à une décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces, du fait de la chaleur intense provenant des brûleurs. Toujours frotter dans la direction du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau tiède propre.

Méthode de nettoyage :

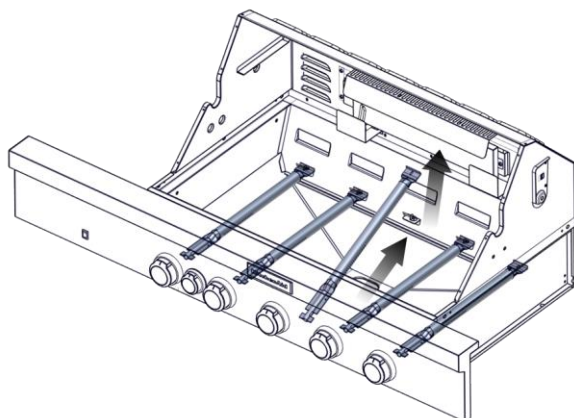
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage.
- Rincer à l'eau propre et sécher complètement avec un chiffon doux sans charpie.
- Une éponge à gratter robuste peut être utilisée avec des produits détergents doux.
- Pour les petites zones difficiles à nettoyer, utiliser un dégraissant pour service intense conçu pour l'acier inoxydable.

BRÔLEURS

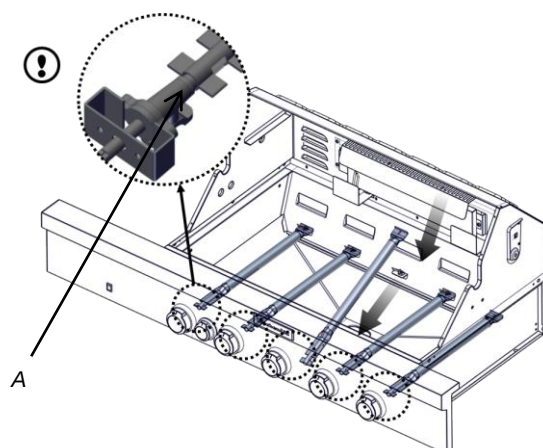
Méthode de nettoyage :

- Nettoyer l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique.
- Dégager tout orifice de brûleur obstrué avec une agrafe redressée.
- Ne pas utiliser de cure-dent car celui-ci pourrait se briser et obstruer le gicleur.
- Vérifier et nettoyer les tubes du brûleur/de la buse.

1. Ôter les grilles du grill et les régulateurs de flamme.
2. Retirez les 2 vis et la goupille fendue fixant le brûleur. Retirez le brûleur de gaz du grill.



3. Utiliser une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du brûleur par l'intermédiaire de l'entrée du brûleur pour vérifier qu'il n'y a pas de blocage. En cas d'obstruction, utiliser un cintre métallique redressé pour éliminer l'obstruction.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour s'assurer de l'absence d'obstruction, réassembler le brûleur en faisant glisser le tube du milieu du brûleur à gaz au-dessus du gicleur de gaz.



A. Connexion du brûleur / orifice

5. Réinstaller le brûleur à gaz à l'aide d'une vis.

BRÔLEUR À INFRAROUGE

Méthode de nettoyage :

- Nettoyez l'extérieur du brûleur latéral avec une brosse métallique.

BRÔLEUR DE TOURNEBROCHE

Méthode de nettoyage:

1. Allumer le brûleur de tournebroche. Voir la section "Utilisation du brûleur de tournebroche".
2. Fermer le couvercle du grill.
3. Laisser le brûleur à haute température pendant environ 30 minutes.
4. Tourner le bouton sur OFF et laisser refroidir complètement.
5. Brossez les particules de cendres du brûleur de tournebroche.

BRÔLEUR LATÉRAL

Méthode de nettoyage :

- Nettoyez l'extérieur du brûleur latéral avec une brosse métallique.

LA TASSE DE GRAISSE

IMPORTANT: La tasse de graisse ne doit être retirée que lorsque le grill a complètement refroidi. La tasse de graisse pleine recueille la graisse et les particules alimentaires qui tombent à travers le grill. Le nettoyer souvent pour empêcher l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage :

- Ôter la tasse et la poser sur une surface plane.
- Essuyer l'excès de graisse avec de l'essuie-tout.
- Détergent doux et eau tiède. Rincer et sécher soigneusement.
- Réinstaller la tasse

BOUTONS ET REBORD DES BOUTONS

IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager les boutons de commande ou les zones périphériques, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux, chiffon doux et eau tiède.
- Rincer et sécher.

ILLUSTRATIONS DU TABLEAU DE COMMANDE

IMPORTANT: Afin d'éviter d'endommager les indications du tableau de commande, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas vaporiser le nettoyant directement sur le tableau.

Méthode de nettoyage :

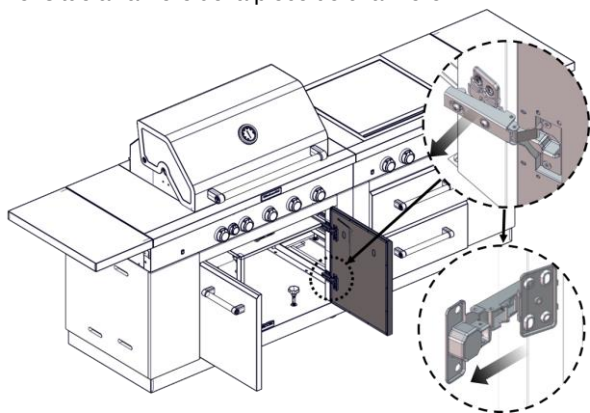
- Nettoyer doucement autour des étiquettes des brûleurs; le frottement pourrait effacer les indications.
- Détergent doux, chiffon doux et eau tiède.
- Rincer et sécher.

RÉGLAGE DES PORTES DU GRIL

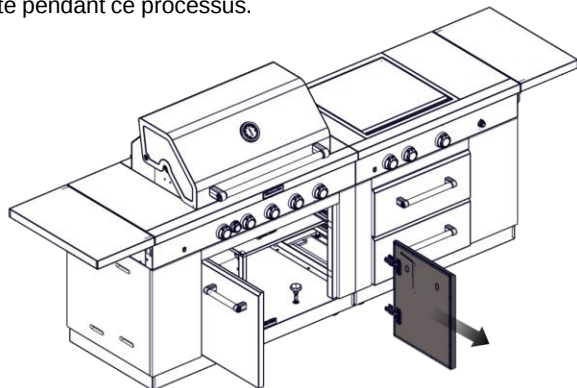
Votre grill est équipé de charnières à ressort ajustables de la porte qui peuvent nécessiter un ajustement si les portes se désalignent. Les charnières sont constituées de deux pièces qui peuvent être facilement détachées si le retrait de la porte est nécessaire pour la maintenance.

Enlèvement des portes du grill

Dans le cas où il serait nécessaire de retirer vos portes, détachez la charnière de la plaque de montage en pinçant le levier situé à l'arrière de la pièce de charnière.

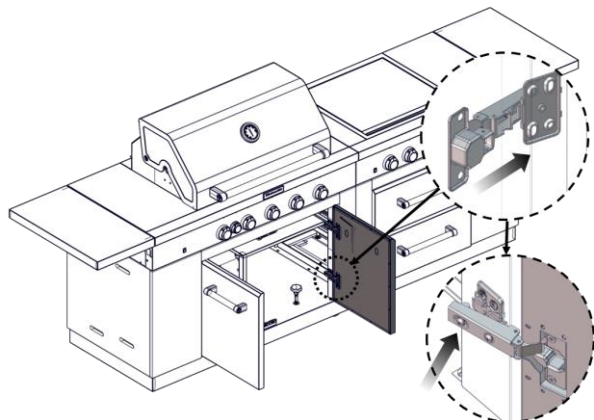


Après avoir détaché la charnière inférieure, répétez l'opération pour la charnière supérieure. Il est nécessaire de soutenir la porte pendant ce processus.



Réinstallation des portes du grill

Pour réinstaller les portes de votre grill, déplacez la porte en position tout en alignant le mécanisme de la charnière. Commencez par accrocher le devant de la charnière, puis poussez le jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

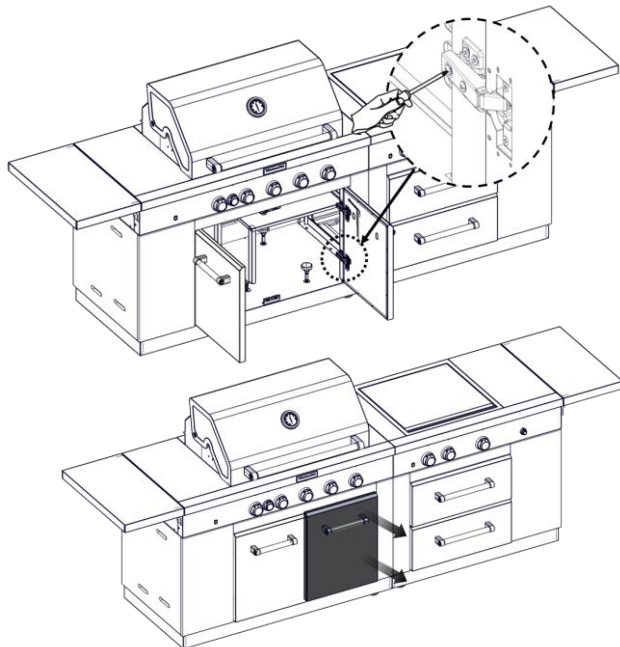


Réglage des portes du grill

Si les portes de votre grill nécessitent un deuxième ajustement, les deux vis de la charnière principale peuvent être ajustées comme indiqué ci-dessous.

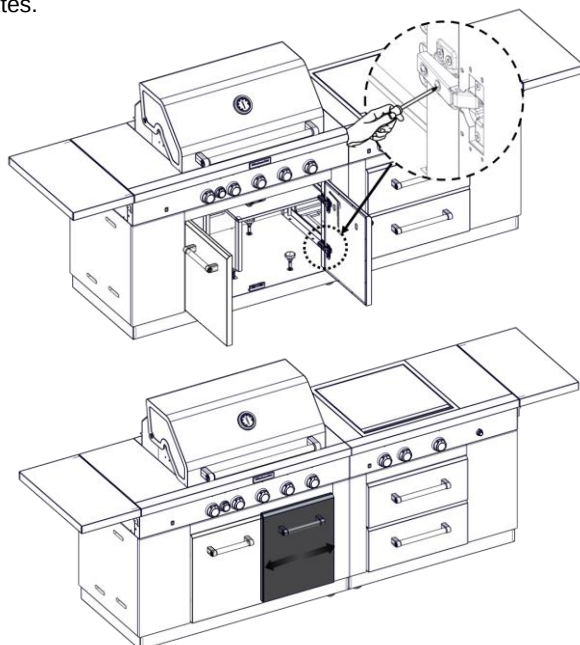
Ajustement Profondeur

Pour régler la profondeur de la porte, desserrez la vis de réglage arrière, réglez le devant de la charnière vers l'avant ou l'arrière, selon les besoins, et serrez la vis de réglage.



Ajustement Latéral

En tournant la partie avant vers la droite, la vis de réglage fermera l'espace entre les portes. Tourner la vis de réglage avant dans le sens antihoraire créera un espace entre les portes.



DÉPANNAGE

Le gril ne s'allume pas

- **Le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de est-il fermé?**
Ouvrir la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- **Le gril est-il bien raccordé à la canalisation de gaz?**
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.
- **Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de est-il faible?**
Vérifier le niveau de gaz.
- **L'allumeur fonctionne-t-il?**
Vérifier que la pile de l'allumeur est correctement installée ou qu'elle ne doit pas être changée. Voir la section "Remplacement de la pile de l'allumeur".
Vérifier si l'allumeur s'allume avec une allumette. Voir "Allumage manuel du gril principal" dans la section "Utilisation du gril d'extérieur".
Vérifier qu'il n'y a pas de connexions mal raccordées au niveau de l'allumeur ou des électrodes.
Vérifier que les électrodes ne sont pas obstruées par des résidus.
Si une étincelle se produit à un autre endroit que l'extrémité de l'allumeur, remplacer l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
Vérifier que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de est complètement ouverte.
- **Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est-il faible?**
Vérifier le niveau de gaz.
- **Le brûleur est-il correctement installé et en bon état?**
Vérifier que le brûleur est correctement installé. Vérifier l'absence de défauts dans le brûleur.

La flamme fait du bruit, est faible ou irrégulière

- **L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte?**
Vérifier que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est complètement ouverte.
- **Le niveau de gaz dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est-il faible?**
Vérifier le niveau de gaz.
- **Un seul des brûleurs semble-t-il faible?**
Vérifier et nettoyer les orifices de brûleurs s'ils sentent des bouches ou sales. Voir la section "nettoyage et entretien".
- **Le tuyau de l'alimentation en gaz est-il plié ou déformé?**
Redresser le tuyau d'alimentation.
- **La flamme fait-elle du bruit ou se détache-t-elle du brûleur?**
Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifier le réglage de l'admission d'air; voir la section "Contrôle et réglage des brûleurs".
- **La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange?**
Le gril se trouve peut-être dans un endroit trop venté ou pas suffisamment aéré. Vérifier que les orifices d'admission d'air du brûleur ne sont pas obstrués. Vérifier le réglage de l'admission d'air; voir la section "Contrôle et réglage des brûleurs".

Montées de flamme excessives

- **Les aliments que vous grillez contiennent-ils beaucoup de graisse?**
Garder un niveau de flamme faible ou éteindre un brûleur. Garder le couvercle en position ouverte lors de l'utilisation du gril pour éviter des montées de flamme excessives. Placer les aliments sur la grille-réchaud jusqu'à ce que la taille des flammes rétrécisse.
Afin d'éviter d'endommager le gril, ne pas asperger les flammes avec de l'eau.

Chaleur faible

Gaz de pétrole liquéfié :

Pour les grils d'extérieur fonctionnant avec une bouteille de gaz de pétrole liquéfié, ouvrir doucement le robinet de gaz.

REMARQUE : En cas d'activation d'un dispositif de limitation du débit de gaz, le gril peut ne pas s'allumer. Si le brûleur du gril parvient à s'allumer, la taille des flammes sera réduite de même que le débit thermique.

1. Fermer le robinet de la bouteille et tous les robinets du gril et attendre 30 secondes.
2. Après avoir fermé le robinet de la bouteille, le rouvrir très lentement et attendre 5 secondes avant de procéder à l'allumage.
3. N'allumer qu'un brûleur à la fois. Voir la section "Allumage du gril principal".

ASSISTANCE

Avant de faire un appel pour obtenir de l'assistance, vérifier la section "Dépannage". Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Pour votre appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour toute question ou pour obtenir des pièces de rechange, contacter le service clientèle au **1-877-373-2301** ou **1-909-718-1945**.

Prière d'adresser tout courrier à :
Nexgrill Industries, Inc.
14050 Laurelwood PI, Chino, CA 91710

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Ensemble de tournebrouche

Commander la pièce numéro 790-0007A

GARANTIE LIMITÉE (Modèle no 860-0003C)

Nexgrill garantit uniquement au consommateur-acquéreur que ce produit (modèle n° 860-0003C) sera exempt de tout défaut de fabrication et de matériau après un assemblage correct et dans des conditions d'utilisation domestique normales et raisonnables pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des preuves photographiques des dommages, ou que les pièces défectueuses soient renvoyées tout port payé par le consommateur, pour examen.

Brûleurs tubulaires en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 10 ans contre toute perforation; **autres brûleurs:** 1 an.

Grilles : Garantie LIMITÉE de 1 an; ne couvre pas tout dommage lié à une chute, écaillage, éraflage ou endommagement de la surface.

Pièces en acier inoxydable : Garantie LIMITÉE de 3 ans contre toute perforation; ne couvre pas les problèmes esthétiques tels que la corrosion, les éraflures et la rouille.

Toutes les autres pièces : Garantie LIMITÉE de un an (y compris, sans limitation, vannes, bâti, enceinte, chariot, tableau de commande, allumeur, détendeur, tuyaux flexibles); ne couvre pas tout écaillage, éraflage, craquellement de la surface par corrosion, éraflures ou par la rouille.

Sur présentation d'une preuve d'achat (fournie avec la présente) par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui se sont avérées défectueuses, durant la période de garantie applicable. Le coût des pièces nécessaires à l'exécution de ladite réparation ou dudit remplacement sera pris en charge par nos soins, hormis les frais d'expédition, dans la mesure où l'acheteur reste dans la période de garantie commençant à partir de la date d'achat d'origine. Tous frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des conditions de la présente garantie limitée seront à la charge du consommateur-acquéreur initial. Cette garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis, Canada uniquement, ne peut être utilisée que par le propriétaire d'origine du produit et n'est pas cessible. Le fabricant exige une preuve d'achat valable. En conséquence, vous devez conserver votre reçu de vente et (ou) votre facture. Si l'appareil a été offert en cadeau, veuillez demander à la personne l'ayant offert d'expédier le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Aucune pièce défectueuse ou manquante soumise à cette garantie limitée ne sera remplacée sans enregistrement ou preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité de ce produit et ne couvre aucun problème esthétique tel les éraflures, indentations, corrosions ou décolorations liées à la chaleur, à l'emploi de nettoyants abrasifs et chimiques ou de tout outil utilisé pour l'assemblage ou l'installation du produit, l'apparition de rouille sur la surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. Dans la mesure où ils n'affectent pas l'intégrité structurale du produit, la présence de rouille ou de corrosion sur la surface, ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces métalliques ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication ou de matériau et ne sont pas couverts par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas les frais liés à tout préjudice physique ou moral, dommages alimentaires ou matériel quelconques. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable vous sera expédiée. Tous frais d'expédition des pièces remplacées en vertu des stipulations de cette garantie limitée seront à votre charge.

LE FABRICANT NE PRENDRA PAS EN CHARGE :

- Les visites de service à votre domicile.
- Les réparations lorsque le produit est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou en résidence.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, manque d'entretien/nettoyage insuffisant, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte alimentaire en raison d'une défaillance du produit.
- Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre de réparation pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- L'enlèvement et la livraison du produit.
- Les frais d'affranchissement ou de développement de photos liés aux photos envoyées comme documentation.
- Les réparations effectuées sur les pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée apportée au produit.
- L'enlèvement et (ou) la réinstallation du produit.
- Les frais d'expédition, en envoi standard ou express, pour les éléments couverts ou non par la garantie et pour les pièces de rechange.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses constitue l'unique recours du propriétaire en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage fortuit ou indirect entraîné par la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour toute défectuosité ou dommage entraîné(e) par des actes de Dieu, un mauvais entretien, un feu de graisse, un accident, une modification, le remplacement de pièces par toute autre personne que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport, une utilisation commerciale, un usage abusif, des conditions environnementales détritantes (intempéries, phénomènes naturels, altération causée par des animaux), une installation incorrecte ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions fournies par le fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. QUEL QUE CE SOIT L'ENDROIT OÙ ELLE APPARAÎT, AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DE PERFORMANCE DU PRODUIT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, HORMIS DANS LA MESURE ÉTABLIE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION CONTRE UNE GARANTIE IMPLICITE EXISTANT EN VERTU DES LOIS D'UN ÉTAT, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLCITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE DANS SA DURÉE PAR LA PRÉSENTE À LA DURÉE DE VALIDITÉ DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les distributeurs ni l'établissement de détail qui vendent ce produit n'ont autorité à accorder des garanties additionnelles ou de promettre des recours venant en complément ou allant à l'encontre des garanties énoncées ci-dessus. Quelles que soient les circonstances, la responsabilité maximale du fabricant ne s'étend pas au-delà du prix d'achat avéré du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie s'applique uniquement aux appareils achetés auprès d'un détaillant et (ou) d'un revendeur autorisé(s).

REMARQUE : Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas; cette garantie limitée vous confère des droits spécifiques tels que mentionnés aux présentes. Droits peut varier selon l'endroit où votre résidence.

Si vous souhaitez obtenir l'application de toute obligation établie par la présente garantie limitée, veuillez écrire à l'adresse suivante :

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

. Toutes les demandes de remboursement, commandes de pièces, questions d'ordre général et assistance dépannage du consommateur peuvent être obtenues en appelant le 1-877-373-2301 ou 1-909-718-1945.

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.



PELIGRO

Si usted siente olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama que esté al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si continúa el olor, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.
2. No deberá guardarse un tanque de gas LP que no esté conectado para ser usado cerca de éste o cualquier otro aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA : Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el aparato de cocción a gas en exteriores, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- No instale aparatos de cocción a gas portátiles o empotrados para exteriores adentro ni sobre un vehículo recreativo, remolque portátil, bote ni ningún otro tipo de instalación que esté en movimiento.
- Mantenga siempre los espacios mínimos de la construcción combustible; vea la sección "Requisitos de ubicación".
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante el uso.
- No deberá ubicarse el aparato de cocción combustible sin protección en un lugar elevado.
- Este aparato a gas para la cocción en el exterior deberá usarse en un edificio, garaje ni ningún otra área encerrada.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctricos y mangueras de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.
- Mantenga el área del aparato de cocción a gas en exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Il est interdit de placer de bouteille de gaz sur le panneau inférieur de l'appareil.
- No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del almacenaje libres de desechos y despejadas.
- Inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas antes de cada uso del aparato de cocción a gas en exteriores. Si la manguera da muestras de abrasión o desgaste excesivo, o si está cortada, DEBERÁ ser reemplazada antes de usar el aparato de cocción a gas en exteriores. Contáctese con el distribuidor y use solamente las mangueras de repuesto especificadas para ser usadas con el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Inspeccione visualmente las llamas del quemador. Deberán ser azules. Para el gas LPG, es normal que la punta de la llama tenga un color ligeramente amarillo. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 2,54 cm (1").



- Revise y limpie la venturi para ver si hay insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del aparato de cocción a gas para exteriores.
- Este aparato estará caliente antes y después del uso. Use guantes aislados para horno u otro tipo de guantes para protegerse de las superficies calientes y las salpicaduras de los líquidos de cocción.

- Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la parrilla. Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble debe cumplir con EN 16129:2013 y la regulación nacional. La manguera flexible utilizada no debe exceder los 1.50 metros, y debe cumplir con EN 16436-1:2014. Esta parrilla está configurada para su uso con gas licuado del petróleo. No utilice un suministro de gas natural.
- Asegúrese de que la manguera no esté sujeta a torceduras.
- Revise siempre las conexiones para ver si tienen fugas cada vez que conecte y desconecte el tanque de suministro de gas LPG. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando no se esté usando el aparato de cocción a gas en exteriores, deberá cerrarse el gas en el tanque de suministro.
- Solamente se permitirá guardar el aparato de cocción a gas en exteriores en el interior si se desconecta el tanque y se saca el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Los tanques deberán guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no guardarse en un edificio, garaje ni ningún área encerrada.
- Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión y manguera provisto con el aparato de cocción a gas en exteriores. Hay disponible con el distribuidor de aparatos de cocción a gas en exteriores un ensamblaje de regulador de presión y manguera de repuesto específico para su modelo.
- El tanque de gas deberá incluir un collarín para proteger la válvula del mismo.
- Utilice solo al aire libre. Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- No mueva el aparato durante el uso.
- Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de usar.
- Se recomienda cambiar la manguera flexible cuando las condiciones lo requieran.
- Las piezas selladas por el fabricante no serán alteradas por el usuario.
- No modifique el aparato.

Si no se sigue con exactitud la información a continuación, puede ocurrir un incendio, ocasionando la muerte o heridas serias.

- No guarde un tanque de gas LPG de repuesto debajo de éste u otro aparato de cocción a gas en exteriores.
- Nunca llene el tanque a más de 80% de su capacidad.
- Al cambiar el cilindro de gas, asegúrese de estar alejado de cualquier fuente de ignición.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Requisitos de ubicación

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No almacene el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Elija una ubicación en donde la exposición al viento y vías de tránsito sea la mínima. La ubicación debe estar lejos de zonas con corrientes fuertes de aire.

No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Espacio para la construcción combustible para el asador:

- Debe mantenerse un mínimo de 91.44 cm / 36 in entre el frente de la capota del asador, los lados y la parte posterior del asador y cualquier construcción combustible.
- También debe mantenerse un espacio mínimo de 91.44 cm / 36 in debajo de la superficie de cocción y de cualquier construcción combustible.

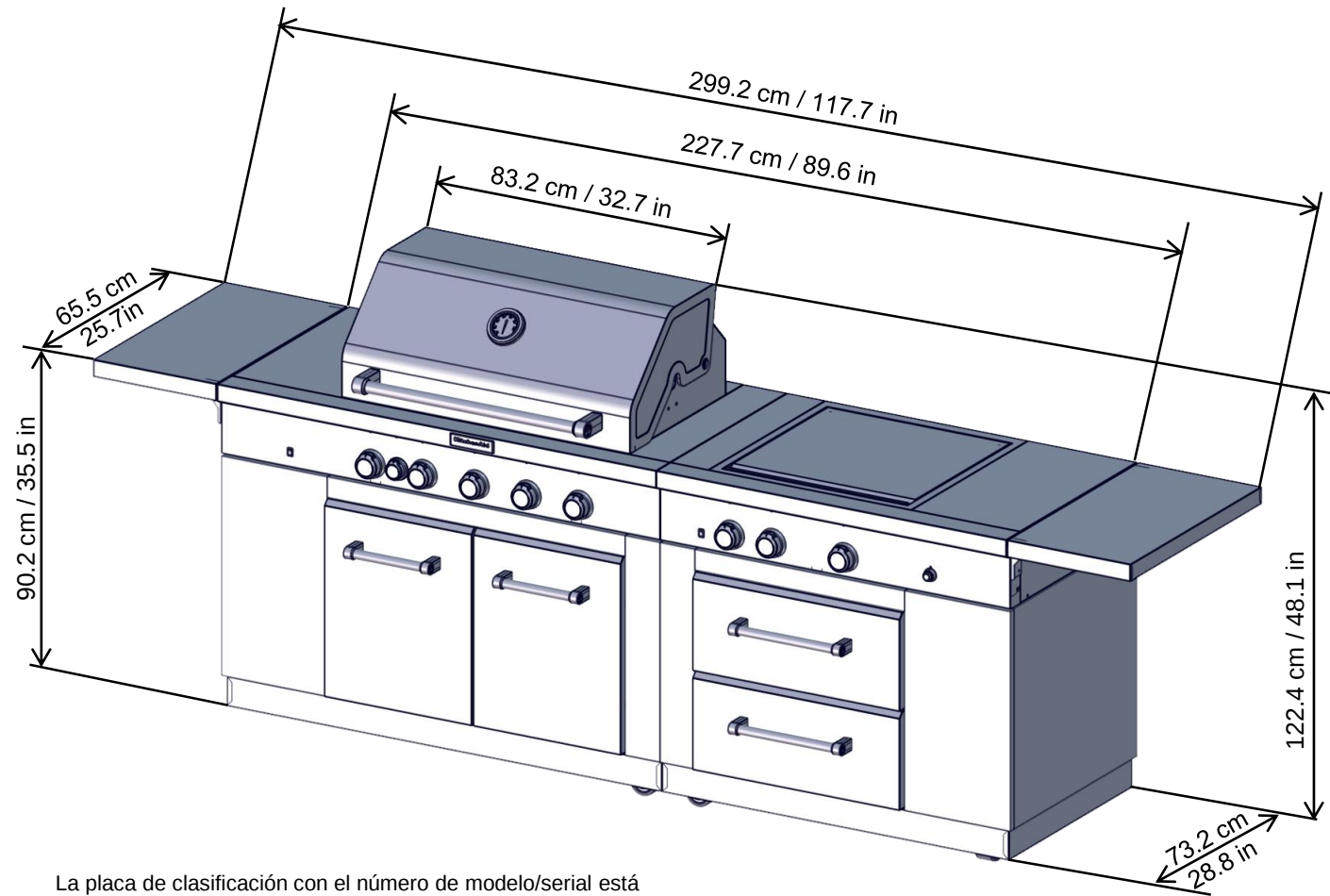
Rostizador (accesorio no está incluido)*

Si usted acondiciona su asador con un rostizador, se necesita un espacio mínimo de 15,24 cm / 6 in para el motor del mismo. Se necesita un contacto de conexión a tierra de 3 terminales ubicado en el lado izquierdo del asador.

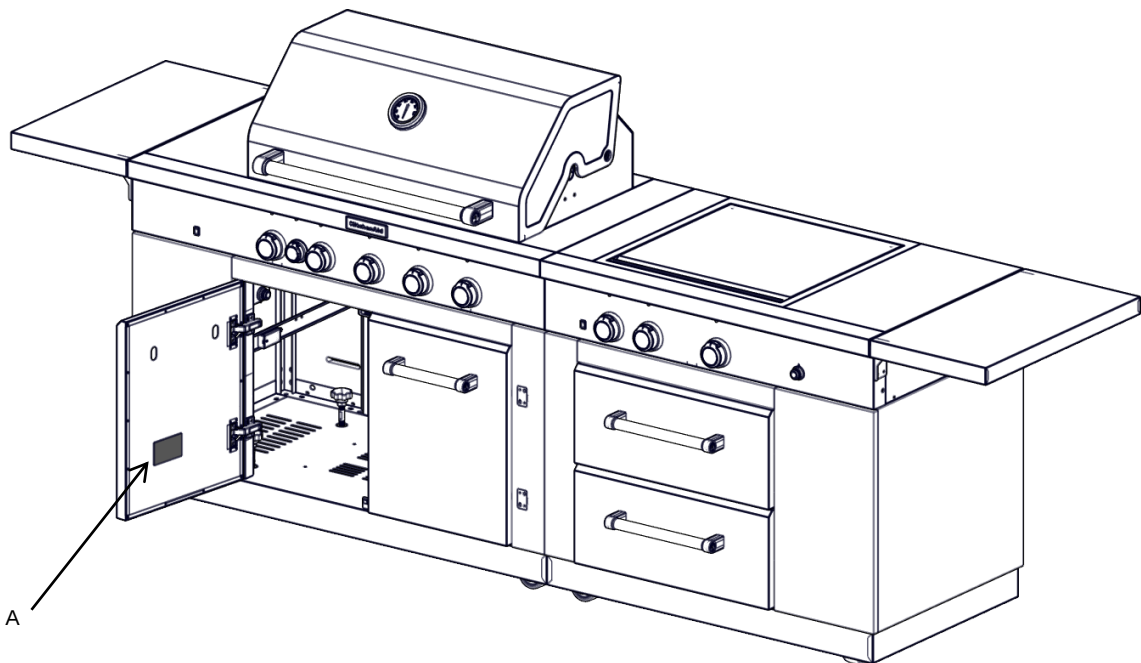
*Vea la sección "Asistencia" para encargarlo.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Medidas del producto



La placa de clasificación con el número de modelo/serial está ubicada en el interior de la puerta izquierda de la carcasa. Vea la ilustración siguiente.



A. Placa con el número de modelo/serie

Presiones y especificaciones Europeas de gas

Nexgrill Industries, Inc. 14050 Laurelwood Pl Chino, CA 91710 USA					
Modelo	860-0003C				
Categoría del aparato	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(37)}	I _{3B/P(50)}
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, Propano o sus mezclas		
Presión de gas (mbar)	28-30	37	30	37	50
Tamaño del inyector del quemador principal (Ø mm)	0.85		0.85	0.81	0.76
Tamaño del inyector del quemador de rosticería (Ø mm)	0.90		0.90	0.83	0.80
Tamaño del inyector del quemador lateral abrasador (Ø mm)	0.92		0.92	0.84	0.81
Tamaño del inyector del quemador lateral (Ø mm)	0.90		0.90	0.83	0.80
Potencia térmica nominal (Hs) (kW)	Total: 27.75				
Consumo de gas (g/h) (total)	Butano - Total: 2019				
	Propano - Total: 1983				

NOTA:

Utilice el regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I_{3B/P(30)}.
 Utilice un regulador 30 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano bajo la categoría I_{3+(28-30/37)}.
 Utilice un regulador 37 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para propano bajo la categoría I_{3+(28-30/37)}.
 Utilice un regulador 50 mbar y su tamaño de inyector correspondiente para butano/propano bajo la categoría I_{3B/P(50)}.

El inyector tiene un tamaño indicativo. Por ejemplo, "0.92" en el inyector indica que el tamaño del inyector es de 0.92 mm.

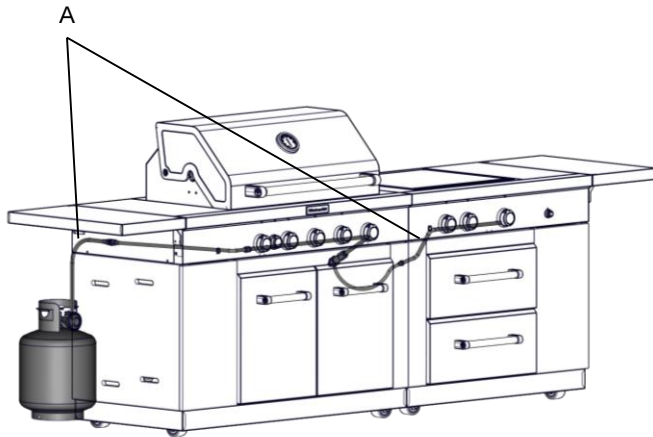
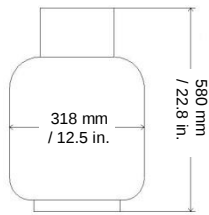
País	Tipo de gas	Presión de gas
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CZ, CH, SI	I3+	28-30/37 mbar
BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, IS, LT, LV, MT, IT, NL, NO, RO, SK, SE, SI	I3B/P	30 mbar
PL	I3P	37 mbar
AT, CH, CZ, DE	I3B/P	50 mbar

* Los códigos de país cumplen con la norma EN ISO 3166-1: 2006.

Requisitos para la conexión de gas

Tanque de gas licuado del petróleo

Utilice únicamente cilindros con una capacidad mínima de 5 kg y una capacidad máxima de 15 kg. Un tanque de aproximadamente 318 mm (12,5 pulgadas) de diámetro y 580 mm (22,8 pulgadas) de altura serán las medidas máximas para el cilindro de LPG que puede ser utilizado. Se ha provisto un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas.



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas

Conexión del suministro de gas

Tanque de gas LPG

IMPORTANTE: Deberá comprarse por separado un tanque de gas LPG

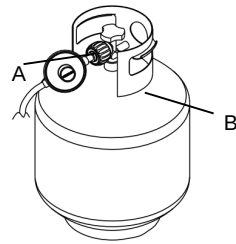
IMPORTANTE: Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas provisto con el asador. Hay disponible con el distribuidor de asadores para exteriores un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas de repuesto específico para su modelo.

IMPORTANTE: Está prohibido colocar el cilindro de gas en el panel inferior del aparato.

Para conectar el tanque de gas LPG:

1. Revise que el tanque de gas LPG esté en la posición de "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula hacia la derecha hasta que se detenga.
2. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF" (Apagado).
3. Quite todos los desechos e inspeccione las conexiones de la válvula, el orificio y el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas para ver si están dañados.

NOTA: Mantenga siempre el cilindro de gas LPG en una orientación de 90° (vertical) para permitir que se escape el vapor.



- A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas LPG

4. Algunos reguladores se empujan para conectarse y se empujan para desconectarse, mientras otros tienen una tuerca que tiene una rosca izquierda o derecha que se conecta a la válvula del cilindro. Identifique su tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión específicas de ese regulador.

Conectar girando en sentido horario

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

Conectar girando en sentido antihorario

Enrosque el regulador en el cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.

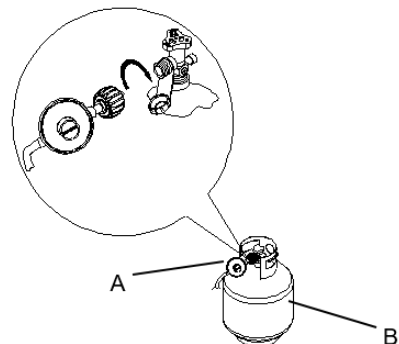
Conecte girando la palanca / encajando en su posición

Gire la palanca del regulador en sentido horario a la posición de APAGADO. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del cilindro hasta que escuche el 'clic' audible. Verifique que el regulador esté completamente bloqueado y en su lugar tirando suavemente hacia arriba. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

Conectar por collar deslizante

Asegúrese de que la palanca del regulador esté en la posición de apagado. Deslice el anillo de retención del regulador hacia arriba. Empuje el regulador hacia abajo sobre la válvula del cilindro y mantenga la presión hacia abajo sobre el regulador. Deslice el anillo de retención hacia abajo para bloquear el regulador en la válvula del cilindro. Verifique que el regulador esté asegurado. Si el regulador se desconecta, repita el procedimiento.

Nota: Si su parrilla no está equipada con un conjunto de manguera y regulador, consulte la tabla "Presiones y especificaciones Europeas de gas" para aclarar la presión de gas del regulador y el tamaño de orificio requerido.



- A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas LPG

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro sea adecuado para el dispositivo de conexión que está sujeto a la entrada del regulador de presión.

5. Encienda el suministro de gas siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Regulador de rosca

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

Regulador con clip

Mueva la palanca del regulador a la posición ON

6. Antes de encender el asador, pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas.
7. Si se encuentran fugas, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Contacte a un técnico de gas competente para hacer reparaciones.
8. Vaya a la sección "Verificación y ajuste de los quemadores".

Para desconectar el tanque de gas LPG:

1. Compruebe que las perillas de control estén en la posición "OFF" (Apagado) y la parrilla esté fría .
2. Compruebe que el depósito de combustible de gas LPG está en la posición "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga .
3. Identifique su tipo de regulador. Cierre el suministro de gas y desconecte el regulador del cilindro, siguiendo las instrucciones específicas de ese regulador.

Desconectar girando en sentido antihorario

Gire la válvula del cilindro en sentido antihorario.

Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido antihorario.

Desconectar girando en sentido horario

Gire la válvula del cilindro en sentido horario.

Desenrosque el regulador del cilindro girando la tuerca de conexión en sentido horario.

Desconecte girando la palanca / encajando en su posición

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF.

Empuje la palanca del regulador hasta que se libere del cilindro.

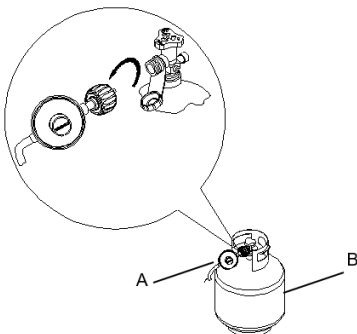
Desconectar por collar deslizante

Mueva la palanca del regulador a la posición OFF.

Levante hacia arriba el anillo de retención para desacoplar el regulador de la válvula del cilindro.

Levante y aleje el regulador de la válvula del cilindro.

4. Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando no está en uso. Sólo instalar el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano .



- A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas
B. Tanque de gas LPG

Revise y regule los quemadores

Los quemadores han sido probados y fijados de fábrica para que funcionen de la manera más eficaz. Sin embargo, tal vez sea necesario hacer algunos ajustes menores al obturador de aire o en el ajuste de la llama baja debidos a las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones.

Se recomienda que los ajustes del quemador sean hechos por una persona competente.

NOTA: El quemador del rostizador no puede ajustarse.

Para revisar las llamas del quemador del asador y ajustarlas, se necesita quitar las parrillas y los difusores de llama.

Características de la llama del quemador

Las llamas de los quemadores del asador y los quemadores laterales (en algunos modelos) deberán ser de color azul y estables, sin ruido excesivo y sin levantarse (las llamas de gas LP tendrán la punta ligeramente amarilla). Una llama amarilla indica que no hay suficiente aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador, significa que hay demasiado aire. Es aceptable que algunas llamas tengan la punta amarilla cuando el quemador esté en la posición de HIGH (Alto), siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbón u hollín. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 2.54 cm / 1 in.



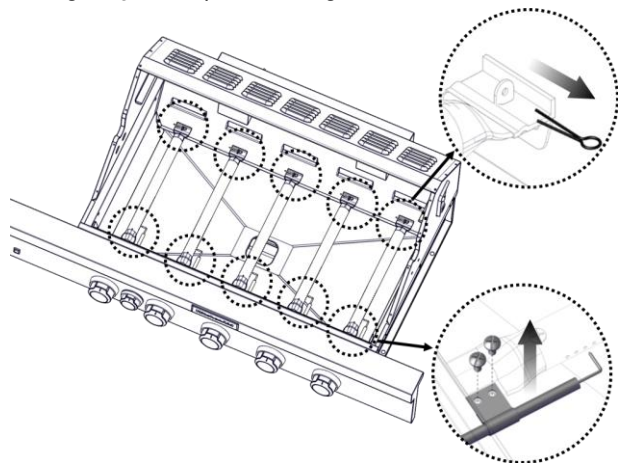
2.54 cm / 1 in

Verifique que los quemadores no estén obstruidos con suciedad, desechos, nidos de insectos, etc., y límpielos si es necesario. Si están limpios, regule los obturadores de aire si es necesario.

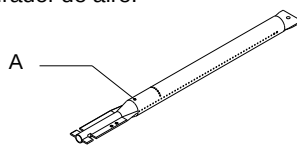
IMPORTANTE: Antes de regular los obturadores de aire, deje que los quemadores se enfríen por completo.

Para regularlos:

1. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores".
2. Observe la llama para determinar qué quemadores necesitan ajuste y cómo actúa la llama.
3. Apague la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfríen por completo.
4. Quite las parrillas y los difusores de llama del asador.
5. Quite el tornillo y la chaveta que sujetan el asador en su lugar. Quite el quemador a gas del asador.



6. Si la llama está amarilla (no hay suficiente aire), gire hacia la izquierda el tornillo de ajuste del obturador de aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador (hay demasiado aire), gire hacia la derecha el tornillo de ajuste del obturador de aire.



A. Tornillo de ajuste del obturador de aire

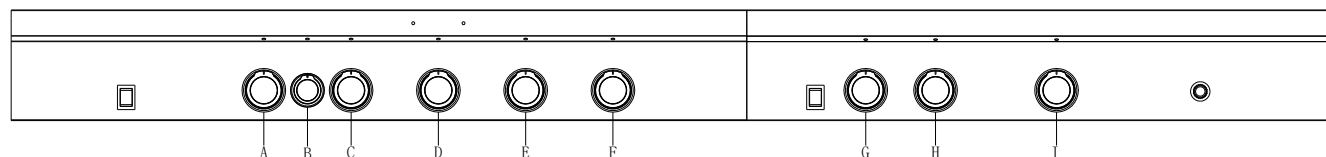
El ajuste deberá hacerse hacia la derecha o hacia la izquierda, de 3,2 mm / 1/8 in a 6,4 mm / 1/4 in.

7. Vuelva a colocar el quemador de gas, los difusores de llama y las parrillas.
8. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores". Vea "Características de la llama del quemador".

USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Este manual cubre varios modelos diferentes. La parrilla que ha comprado puede tener algunas o todas las características en la lista. Las ubicaciones y apariencias de las características aquí mostradas pueden no coincidir con las de su modelo.

Panel de control



A. Perilla de control del quemador principal izquierdo

C. Centro izquierda de la perilla de control principal

E. centro derecha la perilla de control principal

G. Parte frontal perilla de control del quemador lateral

I. perilla de control del quemador secador

B. perilla de control del quemador del asador

D. Centrar la perilla de control del quemador principal

F. perilla de control del quemador principal derecha

H. perilla de control del quemador lateral trasera

Cómo usar el asador para exteriores

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No almacene el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

No use el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

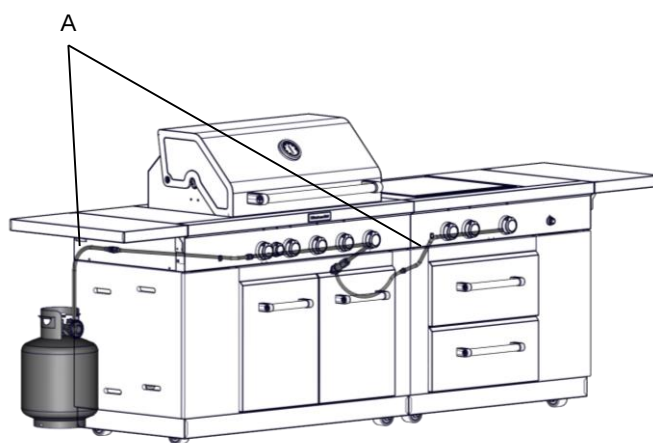
No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas LP

Inspeccione el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas antes de cada uso.

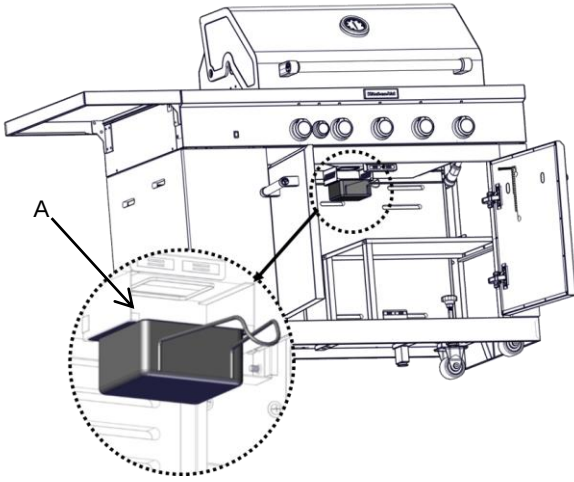
1. Abra la puerta del lado izquierdo de la carcasa.
2. Inspeccione el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas para ver si tiene cortes, raspaduras o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas antes de usar el asador. Contáctese con el distribuidor y use solamente las mangueras de repuesto especificadas para ser usadas con el asador.



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas

Prepare el asador para encenderlo

1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. Cerciñese de que las perillas de control estén en "O" (Apagado).
3. La bandeja de goteo deberá estar en su lugar y empujarse por completo hacia atrás.



A. Caja para grasa

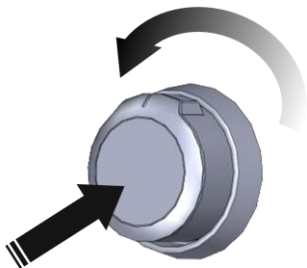
Abra el suministro de gas

- Para un tanque de gas LPG: Abra lentamente la válvula del tanque.
NOTA: Si se activa el dispositivo de reducción de flujo, tal vez no se encienda el asador. Si el asador se enciende, las llamas estarán bajas y no calentarán de modo apropiado. Cierre la válvula del tanque, apague todas las perillas de control y espere 30 segundos. Después de apagar el tanque, abra la válvula del mismo lentamente y espere 5 segundos antes de encender el asador.

Cómo encender el asador

IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "O" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

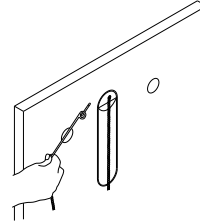
1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Seleccione el quemador que desea encender. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia  (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



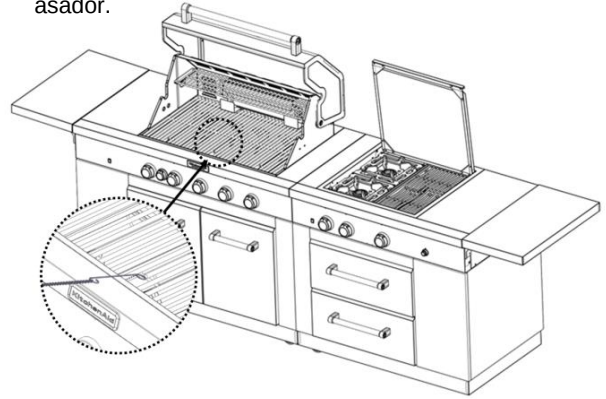
4. Escuchará el chasquido de la llama. Cuando el quemador se encienda, suelte la perilla. Gire la perilla hacia el ajuste deseado.
5. Repita el procedimiento para cada uno de los otros quemadores, si es necesario.

Encendido manual del quemador

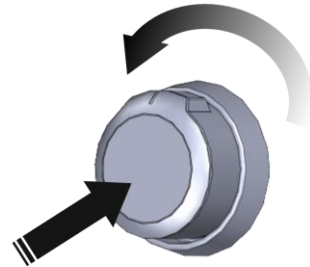
1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.
5. Guíe el cerillo encendido por debajo de la parrilla del asador.



6. Empuje la perilla del quemador hacia dentro y gírela hacia  (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



7. Repita los pasos 2 a 6 para cada quemador principal.
8. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "O" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

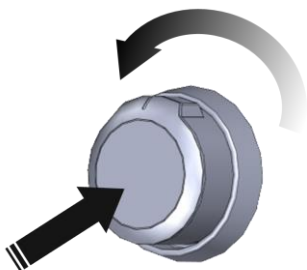
Si ninguno de los quemadores se enciende después de intentar encenderlos manualmente, póngase en contacto con el Centro de servicio al cliente. Vea la sección "Asistencia".

Uso del quemador del rostizador

Puede comprarse un juego de rostizador como accesorio para el asador. Vea “Accesorios” en la sección “Ayuda”. Para evitar danos a la parrilla de calentamiento, quítela del asador cuando use el quemador del rostizador. No use los quemadores principales cuando este en uso el quemador del rostizador.

Cómo encender el quemador del rostizador

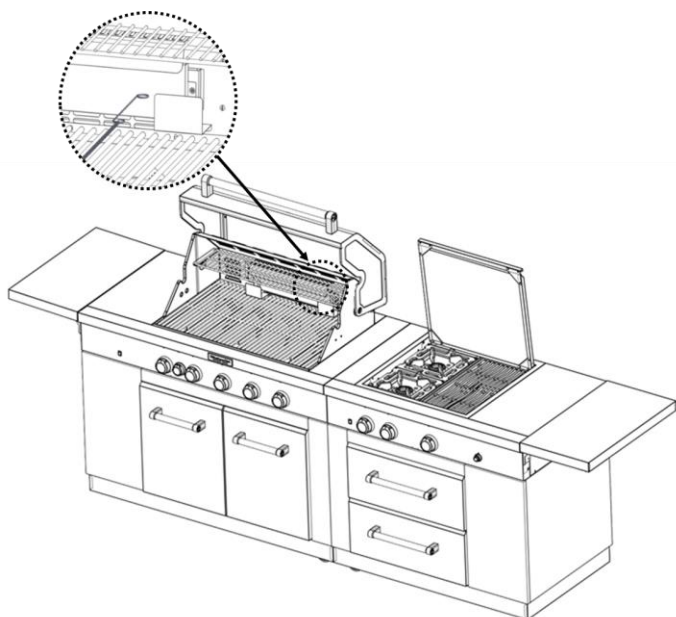
1. Quite la cubierta del quemador principal para dorado rápido. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia “●” (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende de inmediato, gire a perilla del quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

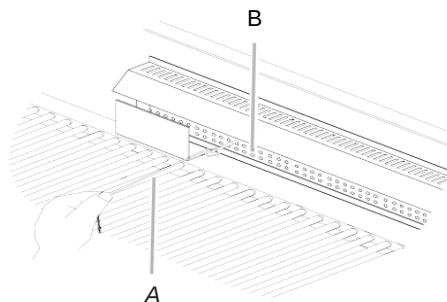
Cómo encender manualmente el quemador del rostizador

1. Levante completamente la cubierta. No encienda los quemadores con la cubierta cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.

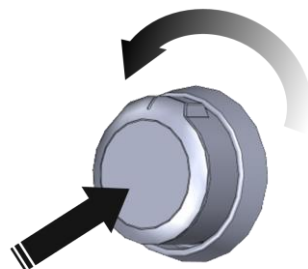
5. Sostenga cuidadosamente el cerillo encendido cerca del quemador del rostizador.



A. Extensión de encendido

B. Quemador del rostizador

6. Empuje hacia dentro y gire la perilla del quemador hacia “●” (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



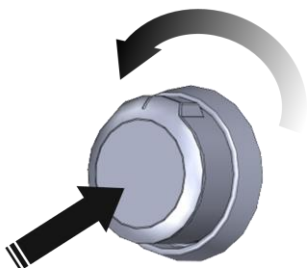
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende de inmediato, gire a perilla del quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

7. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual dentro de la puerta del armario.

Uso del quemador para dorar

Encendido del quemador para dorar

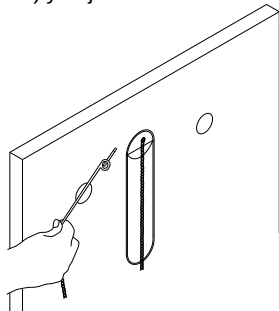
1. Quite la cubierta del quemador secador para dorado rápido. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia “●” (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



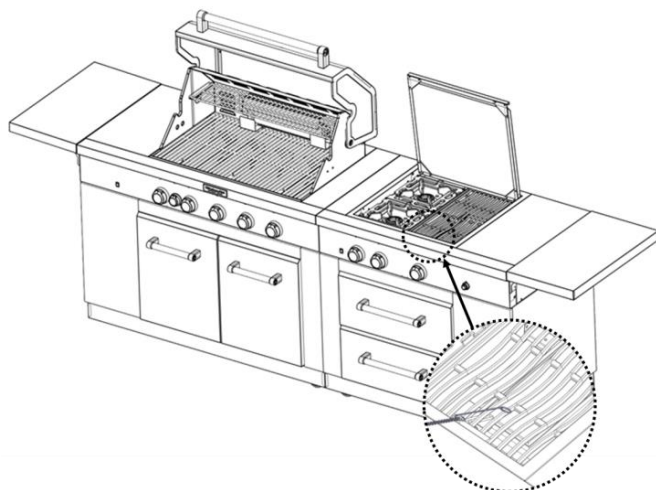
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador para dorar

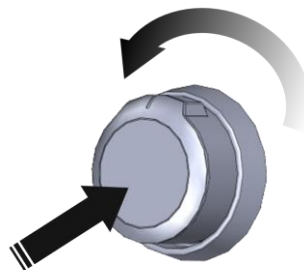
1. Levante completamente la cubierta. No encienda los quemadores con la cubierta cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.
5. Sostenga el cerillo encendido cerca del quemador secador para dorado rápido.



6. Empuje hacia dentro y gire la perilla del quemador hacia “●” (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



7. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de inmediato, gire la perilla del volver a encenderlo. Si ninguno de los quemadores se enciende después de intentar encenderlos manualmente, póngase en contacto con el Centro de servicio al cliente. Vea a sección “Asistencia”.

Uso del quemador para dorar

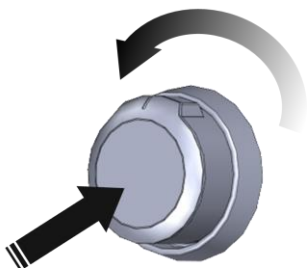
Asar con calor infrarrojo genera alta calor que abrasa alimentos rápidamente. Abrasando crea cerraduras de sabores en el exterior y crea una superficie con vista y textura hermosa. El resultado es un exterior crujiente, sabroso con una tierno y jugoso dentro.

- Levante la tapa del quemador para dorar
- Compruebe que la rejilla esté en su lugar antes de usar el quemador para dorar
- Encienda el quemador para dorar y precaliente por 5 minutos
- Asegure que los alimentos estén completamente descongelados y que el exceso de grasa se recortan antes de dorar
- Coloque la comida sobre la rejilla. Dore por 1 a 2 minutos por cada lado, y luego pase la comida a la área principal de la parrilla para terminar de cocinar al punto deseado.
- Apague el quemador para dorar y deje enfriar antes de cerrar la tapa

Uso del quemador lateral

Encendido del quemador lateral

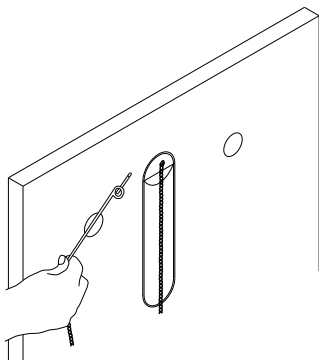
1. Quite la cubierta del quemador lateral para dorado rápido. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia “ ” (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende de inmediato, gire a perilla del quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

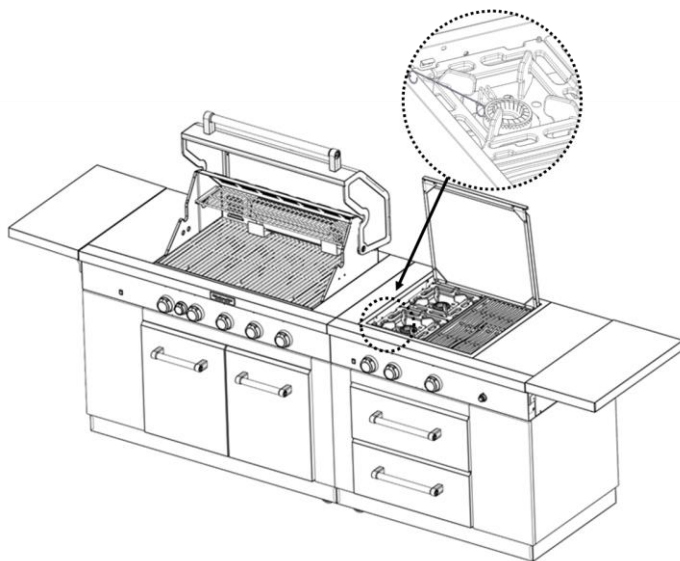
Encendido manual del quemador lateral

1. Levante completamente la cubierta. No encienda los quemadores con la cubierta cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.

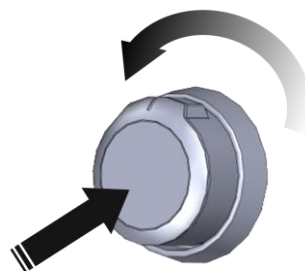


4. Encienda el cerillo.

5. Sostenga el cerillo encendido cerca del quemador lateral para dorado rápido.



6. Empuje hacia dentro y gire la perilla del quemador hacia “ ” (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



7. Repita los pasos 3 al 6 para cada quemador.
8. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de quemador hacia “O” (Apagado) y espere 5 minutos antes de inmediato, gire la perilla del volver a encenderlo. Si ninguno de los quemadores se enciende después de intentar encenderlos manualmente, póngase en contacto con el Centro de servicio al cliente. Vea a sección “Asistencia”.

CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Antes de asar

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Precaliente el asador a temperatura alta (use todos los quemadores del asador) durante 10 minutos. La capota debe estar cerrada durante el precalentamiento. No es necesario usar el quemador posterior del rostizador para el precalentamiento. El precalentamiento provee la temperatura elevada necesaria para dorar y mantener el jugo.
- Acorte el tiempo de precalentamiento cuando esté asando cortes de carne o aves con alto contenido de grasa, tales como muslos de pollo. Esto ayudará a evitar llamaradas.
- Engrase ligeramente las parrillas del asador o el alimento cuando cocine cortes de carne, pescado o aves con bajo contenido en grasa, tales como hamburguesas de carne magra, camarones o pechugas de pollo sin piel.
- Usar demasiado aceite puede hacer que la ceniza se deposite en el alimento.
- Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocerla, para reducir las llamaradas.
- Haga cortes verticales con espacios de 5 cm / 2 in alrededor del borde con grasa de la carne, para evitar que se ondule.
- Agregue el condimento o la sal solamente después de haber terminado la cocción.

Durante el asado

- Voltee los alimentos solamente una vez. Los jugos se pierden cuando se da vuelta a la carne varias veces.
- Voltee la carne solamente cuando empiece a aparecer el jugo en la superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para ver el punto de cocción. Esto hace que se escape el jugo.
- Tal vez sea necesario bajar el ajuste de calor para los alimentos que se cocinan durante un largo tiempo o se han adobado o rociado con una salsa azucarada.
- Si está usando una llama alta, agregue salsa para asado solamente durante los últimos 10 minutos de la cocción, para evitar quemar la salsa.
- El punto de cocción se verá afectado por el tipo de carne, corte (tamaño, forma y espesor), ajuste de calor seleccionado y su duración en el asador.
- El tiempo de cocción será más largo si la cubierta del asador está abierta.

Métodos de cocción

Calor directo

La cocción con calor directo significa que el alimento se coloca sobre las parrillas del asador directamente encima de los quemadores encendidos. La capota puede estar abierta o cerrada. Si la capota está abierta, los tiempos para la cocción total pueden prolongarse.

El calor directo dora rápidamente los alimentos. El dorado rápido es un proceso mediante el cual el jugo natural queda dentro del alimento, que se cocina a un calor intenso durante un período corto de tiempo. Mientras el jugo permanece adentro, el exterior se va dorando con una sabrosa capa asada.

Calor indirecto

Para obtener mejores resultados, no seleccione el método de cocción con calor indirecto cuando esté ventoso.

La cocción por calor indirecto significa que el alimento se coloca sobre la parrilla del asador, sobre un quemador sin calentar, permitiendo que el calor del (de los) quemador(es) encendido(s) en cualquiera de los lados cocine el alimento.

Encienda 2 quemadores. Cocine con la capota hacia abajo. Esto acortará el tiempo de cocción.

Consejos para la cocción con el rostizador

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Durante la cocción con el rostizador, éste hace girar el alimento frente al quemador, creando un calor intenso para asar el exterior y dejar en el interior el jugo natural.

El quemador del rostizador alcanza la temperatura de cocción en 1 minuto aproximadamente. No es necesario precalentarlo cuando use el rostizador.

- Seleccione carne y aves tiernas.
- Deje un espacio de por lo menos 2,54 cm / 1 in entre el quemador del rostizador y el alimento.
- Para facilitar la limpieza, coloque una olla debajo del alimento para atrapar los goteos.
- Agregue salsa o glaseado para asado solamente durante los últimos 10 minutos de la cocción para evitar que la salsa se queme.

Cómo atar el ave para el rostizador

1. Cargue el espetón deslizándolo uno de los tenedores de la varilla con las puntas mirando hacia dentro. Apriete el tornillo para evitar que se resbale.
2. Empuje la varilla a través del centro del ave.
3. Corte hilo de carnicero de un largo de 61cm / 24 in y céntrelo bajo el ave, con la pechuga hacia arriba.
4. Envuelva cada extremo del hilo alrededor de las alas; agarre cada punta de las mismas. Una el hilo apretado en la parte superior de la pechuga y átelo. No es necesario cortar el hilo que haya quedado de más.
5. Corte otro trozo de hilo de 50,8 cm / 20 in y colóquelo debajo de la parte posterior del ave. Envuélvalo alrededor de la cola y después alrededor del espetón, cinchando apretadamente.
6. Cruce las patas sobre el espetón; ate el hilo alrededor de las patas cruzadas.
7. Conecte el hilo que sostiene las patas al hilo que sostiene las alas y haga un nudo. Corte los trozos de hilo que cuelguen.
8. Deslícelo en el segundo tenedor, empujando los dientes en los muslos.
9. Centre el alimento y los tenedores sobre la varilla y apriete los tornillos de mariposa. El ave deberá estar firme en su lugar, sobre el espetón del rostizador.

TABLA PARA ROSTIZAR

Use un termómetro portátil de carne para verificar el punto interno de cocción de los alimentos.
Apague el quemador del rostizador cuando el termómetro lea 3° C / 5° F más bajo que la temperatura interna deseada. Continúe girándolo, con la capota cerrada, durante 10 minutos antes de trincar.
El tiempo de cocción se verá afectado por las condiciones del tiempo, tales como el viento y la temperatura exterior.

Alimento	Peso	Punto de cocción interno o temperatura (° C / ° F)	Tiempo de asado aproximado (min/lb)
Carne de res			
Asados	1.5-	Medio crudo	15-20
Ojo de bife	2.2 kg	(83° C / 145° F)	
Punta de solomillo	/ 4-6 lbs	Medio	20-25
Costilla, sin hueso		(71° C / 160° F)	
Aves			
Pollo	1.1-	Pechuga	20-25
	2.2 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 3-6 lbs	Muslo	20-25
		(82° C / 160° F)	
Pavo, entero	2.8-	Pechuga	11-20
	3.7 kg	(77° C / 170° F)	
	/ 7-10 lbs	Muslo	11-20
		(82° C / 160° F)	
Cordero			
Pata sin hueso	1.5-	Medio	20-25
	2.6 kg	(71° C / 160° F)	
	/ 4-7 lbs		
Cerdo			
Asado de lomo sin hueso	1.5-	Medio	20-23
	2.2 kg	(63° C / 145° F)	
	/ 4-6 lbs		

Cuadro para asar

- Las perillas tienen ajustes High (Alto), Medium (Medio) y Low (Bajo) para ajustar la llama.
 - Los ajustes de calor indicados son aproximados.
 - Los tiempos de asado se verán afectados por las condiciones del tiempo.
- Cuando aparecen 2 temperaturas, por ejemplo: Medio a Medio baja, comience con la primera y regúlela según el progreso de la cocción.

ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN/AJUSTE DEL QUEMADOR	TEMPERATURA INTERNA	DURACIÓN (total de minutos)	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Carne de res				
Hamburguesas de un espesor de 1,3 cm / ½ in a 1,9 cm / ¾ in	DIRECTO Medium (Medio)	Medio (71° C / 160° F)	10-15	Ase, dando vuelta una vez.
Asados de chuleta, lomo	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)		Cubra con papel de aluminio durante los primeros 45 a 60 minutos del tiempo de cocción.
Bistecs de 2,5 cm / 1 in del costillar, chuleta, chuleta con hueso, cabeza de lomo, lomo	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)	11-16	Gire los bistecs ¼ de giro para que queden marcas entrecruzadas en el asado.
Bistecs de 3,8 cm / 1½ in del costillar, chuleta, chuleta con hueso, cabeza de lomo, lomo	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)	18-25	
Cuarto trasero o paleta/ Cuarto delantero (Bistec asado) de 3,8 cm / 1½ in de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)	22-29	
Falda, espesor de 1,3 cm / ½ in	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F)	11-16	
Cerdo				
Chuletas, 2,5 cm / 1 in y 3,8 cm / 1½ in de espesor	DIRECTO Medium (Medio) a Med-Low (Medio bajo)	Medio (63° C / 145° F)	12-20 30-40	
Costillas de 0,9 a 1,5 kg / 2½ a 4 lb	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Medio (63° C / 145° F)	40-60	Ase, dando vuelta ocasionalmente. Pásele un cepillo durante los últimos minutos con salsa para asado, si lo desea. Cuando esté hecho, envuélvalo en papel de aluminio.
Asado, lomo sin hueso, 0,37 kg / 1 lb	DIRECTO Medium (Medio)	Medio (63° C / 145° F)	18-22	Voltee durante la cocción para dorar todos los lados.
Jamón, mitad, 3 a 3,7 kg / 8 a 10 lb	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Recalentar (60° C / 140° F)	2-2½ horas	Envuelva todo el jamón en papel de aluminio y colóquelo sobre el asador sin un sartén ni recipiente para goteos.
Bistec de jamón precocido, 1,3 cm / ½ in de espesor	DIRECTO Medium (Precalentar en Medio) Grill Medium (Asar en Medio)	Recalentar (63° C / 145° F)	7-10	
Perros calientes	DIRECTO Medium (Medio)	Recalentar (63° C / 145° F)	5-10	Corte la piel si lo desea.
Pollo				
Pechuga sin hueso	DIRECTO Medium (Medio)	77° C / 170° F	15-22	Para una cocción uniforme, machaque la pechuga hasta que quede con un espesor de 2.0 cm / ¾ in .
En trozos, de 0,75 a 1,1 kg / 2 a 3 lb	DIRECTO Med-Low (Medio bajo) a Medium (Medio)	Pechuga 77° C / 170° F Muslo 82° C / 180° F	18-25	Comience con el lado del hueso hacia abajo.

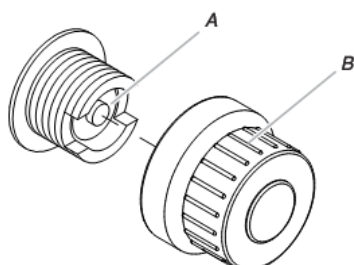
ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN/AJUSTE DEL QUEMADOR	TEMPERATURA INTERNA	DURACIÓN (total de minutos)	DURACIÓN (total de minutos)
Cordero				
Chuletas y bistecs, lomo, costillas, lomo del cuarto trasero 2,5 cm / 1 in de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)	10-20	Ase, dando vuelta una vez. Pásele aceite con un pincel al asador, para evitar que se pegue el pescado. Quítelo cuando el interior esté opaco y escamoso, con la piel fácil de quitar.
3,8 cm / 1½ in de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (63° C / 145° F) a Medio (71° C / 160° F)	16-20	
Pescado y mariscos				
Filetes, bistecs, trozos Halibut, salmón, pez espada, 0,25 kg / 8 oz	DIRECTO Medium (Medio)		4 a 6 por 1.3 cm / 1/2 in de espesor de pescado	Ase, dando vuelta una vez. Pásele aceite con un pincel al asador, para evitar que se pegue el pescado. Quítelo cuando el interior esté opaco y escamoso, con la piel fácil de quitar.
Entero, bagre, trucha arco iris, 0,25 a 0,34 kg / 8 a 11 oz	DIRECTO High (Alto)		5 a 7 por cada lado	
Marisco, ostiones, camarones	DIRECTO Medium (Medio)		4-8	
Pavo				
Pechuga entera (con hueso)	INDIRECTO HI/OFF/HI (Alto/ Apagado/Alto)	77° C / 170° F	7-8 per kg / 14-18 per lb	Cubra con papel de aluminio hasta los últimos 30 minutos del tiempo de cocción
Media pechuga (con hueso)	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/ Medio)	77° C / 170° F	11-13 per kg / 25-30 per lb	Comience con el lado de la piel hacia abajo.
Entero, 2,6 a 5,4 kg / 7 a 12 lb	INDIRECTO HI/OFF/HI (Alto/Apagado/Alto)	Pechuga 77° C / 170° F Muslo 82° C / 180° F	5-7 per kg / 11-16 per lb	Menos de 5.0kg / 11 lbs
Verduras frescas				
Mazorcas de maíz	DIRECTO Medium (Medio)		20-25	Ponga a remojar en agua fría durante 20 minutos. No le quite la cáscara. Sacuda el exceso de agua.
Berenjena	DIRECTO Medium (Medio)		7-10	Lave y corte en rodajas de 1.3 cm / 1/2 in o a lo largo. Pásele aceite de oliva con un pincel.
Cebolla de 1,3 cm / ½ in de espesor	DIRECTO Medium (Medio)		8-20	Ase, dando vuelta una vez. Pásele aceite de oliva con un pincel. Atraviese con un pincho varias rodajas para sostenerlas juntas.
Papas, camote, entero/a	DIRECTO Medium (Medio)		40-70	Envuelva en forma individual en papel de aluminio resistente. Ase, girando ocasionalmente.
Papa de hornear entera	DIRECTO High (Alto)		45-90	
Pimientos, asados	DIRECTO High (Alto)		15-22	Lávalos y colóquelos enteros sobre el asador. Carbonice toda la cáscara de alrededor. Enfríelo en una bolsa de papel o en un envoltorio de plástico para aflojar la piel ennegrecida. Pélelo y quítele las semillas.
Calabazas, calabacines, calabacitas	DIRECTO Medium (Medio)		7-10	Lave y corte en rodajas de 1.3 cm / 1/2 in o a lo largo. Pásele aceite de oliva con un pincel.
Ajo asado	DIRECTO Medium (Medio)		20-25	Corte la parte superior, rocíelo con aceite de oliva y envuélvalo en una capa doble de papel de aluminio.

CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Cómo reemplazar la batería del encendedor

Si los encendedores dejan de producir chispas, deberá reemplazarse la batería.

1. La tapa del botón del encendedor está ubicada en la parte exterior del panel lateral derecho del asador
2. Desatornille la tapa del botón del encendedor hacia la izquierda para quitarla.



A. Batería de tamaño "AA"
B. Tapa del encendedor

3. Quite la batería de su compartimiento.
4. Reemplácela con una nueva batería alcalina de tamaño "AA". Instale la batería comenzando con el extremo negativo.
5. Atornille la tapa del botón del encendedor hacia la derecha para colocarla en su lugar.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el asador esté frío. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

Para una limpieza de rutina, lávelo con agua y jabón, usando un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque enseguida con un paño suave sin pelusa, para evitar manchas y rayas.

No use estopa de acero para limpiar el asador, ya que rayará la superficie.

Para evitar daños al acabado del asador ocasionados por el clima, use una cubierta para el mismo.

ACERO INOXIDABLE

IMPORTANTE: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estopa de acero, paños ásperos ni toallas de papel.

Los productos de limpieza no deben tener cloro. Pueden ocurrir daños.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse tan pronto como se enfríe todo el asador.

Los derrames pueden ocasionar una decoloración permanente.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar rayar o dañar la superficie.
- Limpiador de acero inoxidable.
- Detergente líquido o producto de limpieza general
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

- Vinagre para quitar manchas de agua dura.
- Limpiador de vidrios para quitar las huellas digitales.

PARRILLAS DEL ASADOR

IMPORTANTE: Inmediatamente después de que usted haya terminado de cocinar, gire todos los quemadores para alta de 10-15 minutos con la tapa cerrada para quemar residuos de comida. Apague todos los quemadores, levante la tapa y deje que se enfríe las rejillas. Cuando esté completamente fría, los estantes de parrilla pueden desmontarse para limpieza. Limpiarlas con un detergente suave y agua tibia. Para residuos de alimentos al horno, preparar una solución de 240mL / 1 taza de amoníaco de 3,75 L / 1 gal. de agua. Remoje las parrillas durante 20 minutos, luego enjuague con agua y seque completamente.

ESTANTE DE CALENTAMIENTO

Método de limpieza:

- Detergente líquido o producto de limpiador general.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Para manchas difíciles o grasa adherida, utilice un desengrasante comercial.

IMPORTANTE: Cerciórese de que el suministro de gas esté apagado y que todas las perillas de control estén en la posición de "O" (Apagado).

EXTERIOR

Debido a su calidad, este material resiste la mayoría de las manchas y las picaduras, siempre y cuando se mantenga la superficie limpia, pulida y cubierta.

Método de limpieza:

- Aplique pulidor de acero inoxidable a todas las áreas que no sean de cocción antes de usarlas por primera vez. Vuelva a aplicarlo después de cada limpieza para evitar daños permanentes en la superficie.
- A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia. Seque la superficie por completo con un paño suave.
- Para las manchas rebeldes o la grasa adherida, use un desengrasante comercial diseñado para acero inoxidable.

INTERIOR

Se espera que se decolore el acero inoxidable en estas partes, debido al calor intenso de los quemadores. Frote siempre en la dirección de la veta. A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia.

Método de limpieza:

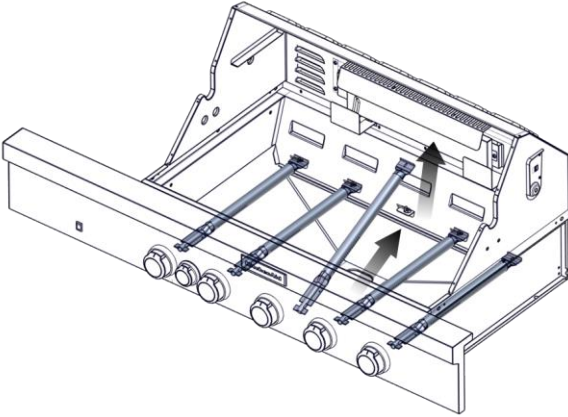
- Detergente líquido o producto de limpieza general.
- Enjuague con agua limpia y seque por completo con un paño suave que no deje pelusa.
- Puede usarse una esponja resistente para fregar con productos de limpieza suaves.
- Para las áreas pequeñas y difíciles de limpiar, use un desengrasante comercial poderoso diseñado para acero inoxidable.

QUEMADORES

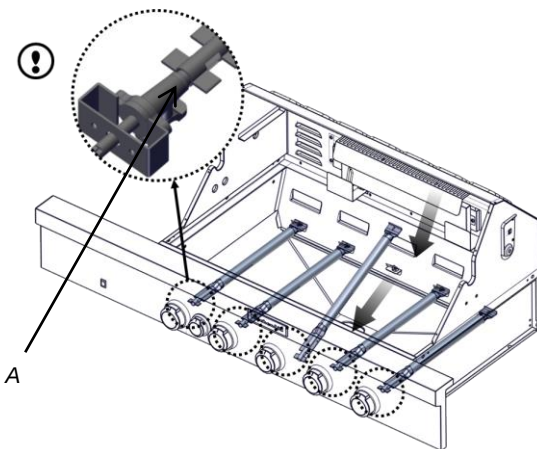
Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
- Despeje los orificios del quemador que estén bloqueados con un sujetador de papeles enderezado.
- No use un palillo de dientes, ya que puede romperse y obstruir el orificio.
- Revise y limpie el quemador/tubos Venturi.

1. Quite las parrillas y los difusores de calor del asador.
2. Retire los 2 tornillos y el pasador de seguridad que sostiene al quemador en el lugar. Retire el quemador de gas de la parrilla.



3. Inspeccione con una linterna el interior del quemador a través de la abertura, para cerciorarse de que no esté obstruido. Si se ve alguna obstrucción, use una percha de metal enderezada para desbloquearlo.
4. Después de inspeccionar el interior del quemador para ver si está obstruido, vuelva a ensamblar el quemador deslizando el tubo central del quemador de gas sobre el orificio de gas.



A. Conexión del quemador/orificio

5. Vuelva a sujetar el quemador de gas con el tornillo.

QUEMADOR PARA MARCADO

Método de limpieza:

- Limpie la parte externa del quemador lateral con un cepillo de alambre.

MECHERO PARA MARCADO

Método de limpieza:

- Limpie la parte externa del mechero lateral con un cepillo de alambre.

QUEMADOR DEL ROSTIZADOR

Método de limpieza:

1. Encienda el quemador del rostizador. Vea la sección "Uso del quemador del rostizador".
2. Cierre la tapa de la parrilla.
3. Deje el quemador a máxima potencia durante aproximadamente 30 minutos.
4. Gire la perilla en la posición "OFF" y deje enfriar por completo.
5. Cepille los partículas de ceniza procedente del quemador del rostizador.

LA COPA PARA GRASA

IMPORTANTE: La copa para grasa deberá sacarse solamente cuando el asador esté completamente frío. La copa de goteo de ancho completo recoge la grasa y las partículas de alimentos que caen a través del asador. Límpiela a menudo para evitar que se acumule la grasa.

Método de limpieza:

- Saque la copa y colóquela sobre una superficie plana.
- Limpie el exceso de grasa con toallas de papel.
- Detergente suave y agua tibia. Enjuáguela y séquela bien.
- Vuelva a colocar la copa para grasa.

PERILLAS Y ÁREA DE REBORDE ALREDEDOR DE LAS MISMAS

IMPORTANTE: Para evitar daños en las perillas o en el área de reborde alrededor de las mismas, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No remoje las perillas.

Método de limpieza:

- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

ILUSTRACIONES DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Para evitar daños en las ilustraciones del panel de control, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No rocíe el limpiador directamente sobre el panel.

Método de limpieza:

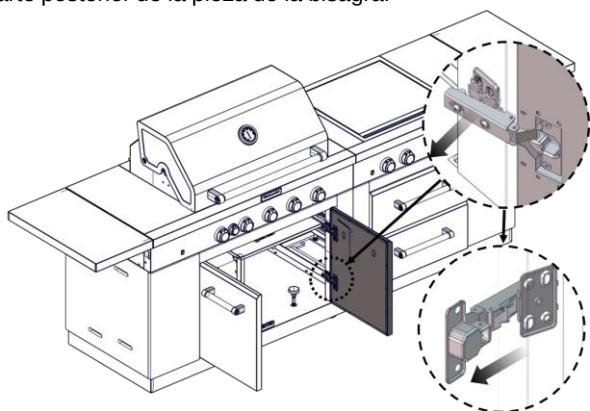
- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador, ya que si refríega se puede borrar lo que está impreso.
- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

AJUSTE DE LAS PUERTAS DE LA PARRILLA

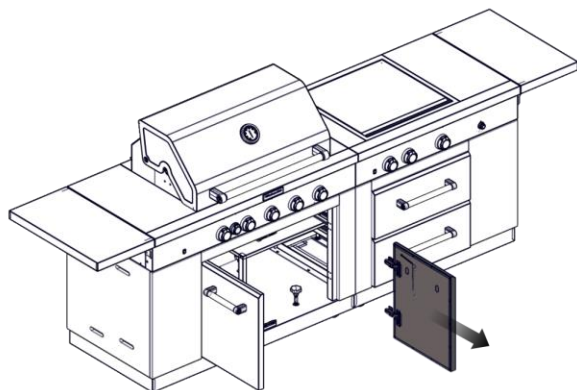
Su parrilla está equipada con bisagras de puerta ajustables que pueden necesitar un ajuste si las puertas se desalinean. Las bisagras están hechas de dos piezas que se pueden desmontar fácilmente si alguna vez es necesario quitar la puerta para el mantenimiento.

Remoción de Puertas de la Parrilla

En el caso de que sea necesario retirar las puertas, separe la bisagra de la placa de montaje presionando la palanca en la parte posterior de la pieza de la bisagra.

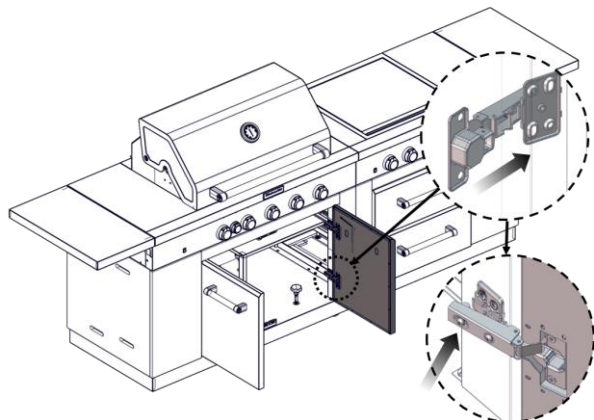


Después de quitar la bisagra inferior, repita para la bisagra superior. Será necesario apoyar la puerta durante este proceso.



Reinstalación de Puertas de la Parrilla

Para volver a instalar las puertas de la parrilla, mueva la puerta a su posición mientras alinea el mecanismo de la bisagra. Primero, enganche la parte frontal de la pieza de la bisagra y luego empuje la parte posterior hasta que escuche un clic.

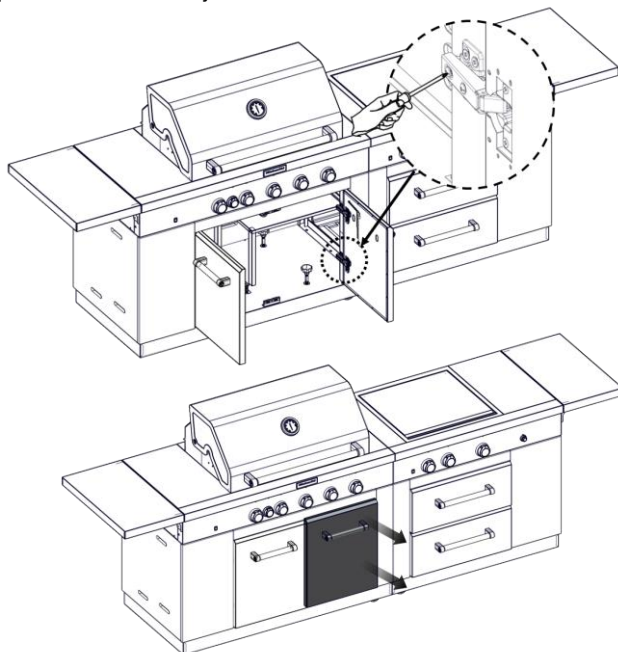


Ajuste de las Puertas de la Parrilla

En el caso de que las puertas de su parrilla necesiten ajustes menores, los dos tornillos de la pieza de la bisagra principal se pueden ajustar como se muestra a continuación.

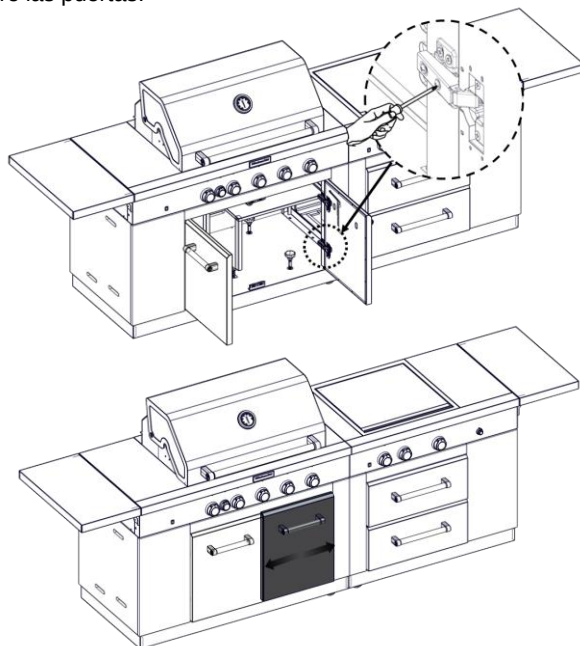
Ajuste de profundidad

Para ajustar la profundidad de la puerta, afloje el tornillo de fijación trasero, ajuste la parte delantera de la bisagra hacia para frente o para atrás según sea necesario, y vuelva a apretar el tornillo de fijación.



Ajuste lateral

Al girar la parte delantera hacia la derecha, el tornillo de ajuste se cerrará la brecha entre las puertas. Al girar el tornillo de ajuste delantero en sentido antihorario, creará una brecha entre las puertas.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El asador no se enciende

- **¿Se ha cerrado la válvula del tanque de gas LPG?**
Abra el tanque de gas LPG.
- **¿Se ha conectado debidamente el asador al suministro de gas?**
Póngase en contacto con un especialista en reparación competente o vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Hay gas en el tanque de gas LPG?**
Verifique el nivel de gas.
- **¿Funciona el encendedor?**
Verifique que la batería del encendedor esté instalada como es debido o fíjese si necesita ser reemplazada. Vea la sección "Cómo reemplazar la batería del encendedor". Fíjese si el asador se enciende con un cerillo. Vea "Cómo encender manualmente el asador principal" en la sección "Uso del asador para exteriores".
Revise si hay conexiones flojas en los alambres que van al encendedor o a los electrodos.
Revise si hay desechos bloqueando los electrodos.
Si se ve una chispa en cualquier lugar excepto en la punta del encendedor, reemplace el encendedor.

La llama del quemador no permanece encendida

- **¿Está completamente abierto el suministro de gas?**
Verifique que la válvula del tanque de gas LPG esté completamente abierta.
- **¿Tiene poco gas el tanque de gas LPG?**
Revise el nivel de gas.
- **¿Se ha instalado correctamente el quemador y está en buenas condiciones?**
Verifique que el quemador esté instalado correctamente.
Revise si el quemador tiene defectos.

La llama hace ruido, está baja o irregular

- **¿Está completamente abierto el suministro de gas?**
Verifique que la válvula del tanque de gas LPG esté completamente abierta.
- **¿Tiene poco gas el tanque de gas LPG?**
Revise el nivel de gas.
- **¿Sólo un quemador aparenta estar bajo?**
Revise y limpie los orificios del quemador si están obstruidos o sucios. Consulte la sección "Limpieza general".
- **¿Está doblada o retorcida la manguera de suministro de gas?**
Enderece la manguera de suministro de gas.
- **¿Hace ruidos la llama o se separa del quemador?**
Es posible que el quemador esté recibiendo demasiado aire. Revise el ajuste del obturador de aire; vea la sección "Verificación y ajuste de los quemadores".
- **¿Está la llama del quemador casi completamente amarilla o anaranjada?**
Es posible que el asador esté en un área demasiado ventosa o que no reciba suficiente aire. Revise las entradas de aire del quemador para ver si están obstruidas.

Compruebe el ajuste del obturador de aire, consulte "Comprobar y ajustar los quemadores" sección.

Llamaradas en exceso

- **¿Tiene demasiada grasa el alimento que se está asando?**
Mantenga la llama baja o apague un quemador.
Mantenga la capota levantada cuando esté asando, para evitar demasiadas llamaradas.
Mueva el alimento hacia la parrilla de calentamiento hasta que disminuyan las llamas.
Para evitar daños en el asador, no rocíe agua sobre las llamas de gas.

Calor bajo

Gas LPG.

Para los asadores para exteriores que usan un tanque de combustible para gas LPG, abra despacio la válvula del tanque.

NOTA: Si se activa el dispositivo de reducción de flujo, tal vez no se encienda el asador. Si el asador se enciende, las llamas estarán bajas y no calentarán de modo apropiado.

1. Cierre la válvula del tanque, apague todas las perillas y espere 30 segundos.
2. Después de apagar el tanque, abra la válvula del mismo lentamente y espere 5 segundos antes de encenderlo.
3. Encienda los quemadores de uno por vez. Vea la sección "Cómo encender el asador principal".

ASISTENCIA

Antes de solicitar ayuda, por favor consulte la sección "Solución de problemas". Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si tiene preguntas o necesita pedir piezas de repuesto, contacte a Servicio al cliente al 1-877-373-2301 o 1-909-718-1945
Dirija toda la correspondencia a:
Nexgrill Industries, Inc.
14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Juego de rostizador

Pida la pieza número 790-0007A

GARANTÍA LIMITADA (Modelo N° 860-0003C)

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 860-0003C) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

Quemadores de tubo de acero inoxidable: Garantía LIMITADA de 10 años contra perforaciones; **Otros: 1 año.**

Rejillas y parrillas: Garantía LIMITADA de 1 año; no cubre caídas, desportilladuras, rayones ni daños en la superficie.

Piezas de acero inoxidable: Garantía LIMITADA de 3 años contra perforaciones; no cubre problemas estéticos tales como corrosión en la superficie, rayones ni óxido.

Todas las otras piezas: Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, pero sin limitación, válvulas, marco, alojamiento, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en los Estados Unidos, Canadá solamente, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Los derechos pueden variar dependiendo de donde reside.

Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

**Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood PI
Chino, CA 91710**

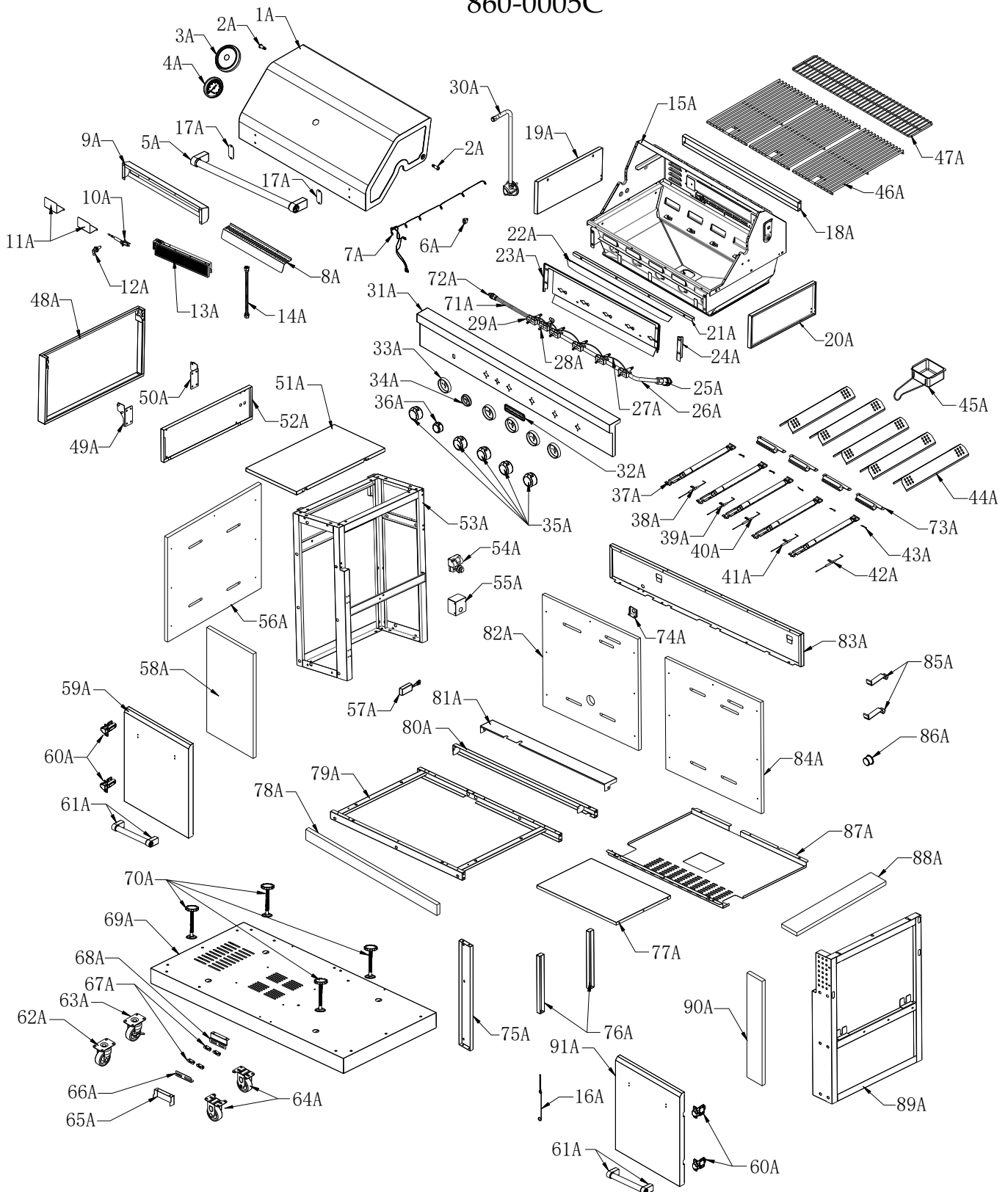
•Toda la información relativa a devoluciones, pedidos de piezas, preguntas generales y asistencia con problemas de funcionamiento por parte del consumidor, podrá obtenerse llamando al 1-877-373-2301 o al 1-909-718-1945.

Replacement Parts see Page 87

Remplacement Pieces voir Page 89

Piezas de Reemplazo ver Pagina 91

860-0005C



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1A	Main lid	3	1	36A	Control Knob B (small)	1	1
2A	Main lid screw	1	2	37A	Main burner	10	5
3A	Temperature gauge housing	1	1	38A	Main burner igniter wire A	1	1
4A	Temperature gauge	1	1	39A	Main burner igniter wire B	1	1
5A	Main lid handle assembly	3	1	40A	Main burner igniter wire C	1	1
6A	LED light switch	1	1	41A	Main burner igniter wire D	1	1
7A	LED light	1	1	42A	Main burner igniter wire E	1	1
8A	Rotisserie burner heat shield	1	1	43A	Burner pin assembly	1	5
9A	Rotisserie burner rear cover	1	1	44A	Flame tamer	3	5
10A	Rotisserie burner igniter wire	1	1	45A	Grease cup	1	1
11A	Rotisserie burner igniter bracket	1	2	46A	Cooking grid with hole	3	3
12A	Rotisserie burner orifice w/brass elbow	1	1	47A	Warming rack	3	1
13A	Rotisserie burner	1	1	48A	Foldable side shelf, left	3	1
14A	Rotisserie burner flex gas line	1	1	49A	Foldable side shelf Bracket A	3	1
15A	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	50A	Foldable side shelf Bracket B	3	1
16A	Lighting rod	1	1	51A	Side shelf, left	3	1
17A	Main Lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	52A	Cart trim piece , left	3	1
18A	Main burner bowl supporter, rear	1	1	53A	Cart frame assembly, left	1	1
19A	Main firebox trim piece, left	3	1	54A	Electric igniter module	1	1
20A	Main firebox trim piece, right	3	1	55A	Electric igniter module heat shield	1	1
21A	Firebox trim piece	3	1	56A	Faux stone side panel, left	1	1
22A	Firebox heat shield	1	1	57A	Battery box	1	1
23A	Front baffle	1	1	58A	Faux stone front panel, left	1	1
24A	Front baffle bracket	1	1	59A	Door, left	3	1
25A	Gas quick connector	1	1	60A	Door hinge	1	4
26A	Main manifold	1	1	61A	Door handle assembly	3	2
27A	Igniter junction wire	1	1	62A	Swivel caster	1	1
28A	Rotisserie gas valve	1	1	63A	Swivel caster with brake	1	1
29A	Main gas valve	1	5	64A	Caster	1	2
30A	Regulator, LP	1	1	65A	Door magnet heat shield panel	1	1
31A	Main control panel	3	1	66A	Door stopper	1	1
32A	Logo	1	1	67A	Door magnet	1	4
33A	Bezel A	1	5	68A	Door magnet plate A	1	1
34A	Bezel B (small)	1	1	69A	Bottom panel	1	1
35A	Control knob A	1	5	70A	Leveling feet adjusted handle	1	4

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
71A	Regulator flex gas line	1	1	83A	Cart trim piece, rear	3	1
72A	Regulator connector	1	1	84A	Faux stone back panel, right	1	1
73A	Cross channel	1	4	85A	Bracket	3	2
74A	Regulator connector fixing bracket	1	1	86A	NG hole rubber plug	1	1
75A	Cart frame supporter, rear	1	1	87A	Cart heat shield panel	1	1
76A	Cart central panel supporter	1	2	88A	Side shelf, right	3	1
77A	Cart central panel	1	1	89A	Cart frame assembly, right	1	1
78A	Faux stone front panel, top	1	1	90A	Faux stone front panel, right	1	1
79A	Cart frame assembly, middle	1	1	91A	Door, right	3	1
80A	Cart frame connector	1	1		Grill cover	1	1
81A	Main firebox trim piece, rear	3	1		Manual		1
82A	Faux stone back panel, left	1	1		Preassembly hardware pack		1

Liste des pieces

N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1A	Couvercle principal	3	1	36A	Bouton de commande B (petit)	1	1
2A	Vis du couvercle principal	1	2	37A	Brûleur principal	10	5
3A	Boîtier de l'indicateur de température	1	1	38A	Fil d'allumage du brûleur principal A	1	1
4A	Indicateur de température	1	1	39A	Fil d'allumage du brûleur principal B	1	1
5A	assemblage principal de poignée du couvercle	3	1	40A	Fil d'allumage du brûleur principal C	1	1
6A	Interrupteur de lampe LED	1	1	41A	Fil d'allumage du brûleur principal D	1	1
7A	DEL	1	1	42A	Fil d'allumage du brûleur principal E	1	1
8A	Protecteur thermique du brûleur de la rôtisserie	1	1	43A	Ergot du brûleur	1	5
9A	Capot arrière du brûleur de rôtisserie	1	1	44A	Dispositif de contrôle des flammes	3	5
10A	Fil du dispositif d'allumage du brûleur de la rôtisserie	1	1	45A	Réceptacle à graisse	1	1
11A	Support de l'allumage du brûleur de rôtisserie	1	2	46A	Grille de cuisson avec trou	3	3
12A	Orifice du brûleur de la rôtisserie a/c coude en cuivre	1	1	47A	Grille chauffante	3	1
13A	Brûleur de rôtisserie	1	1	48A	Tablette latérale gauche, pliable	3	1
14A	Tuyau de gaz flexible du brûleur de rôtisserie	1	1	49A	Support de tablette latérale, A	3	1
15A	Assemblage du bol de brûleur principal	Non remplaçable	1	50A	Support de tablette latérale, B	3	1
16A	Bâtonnet d'allumage	1	1	51A	Étagère latérale, gauche	3	1
17A	Entretoise d'isolation thermique de la poignée du couvercle principal	1	2	52A	Pièce de garniture du chariot, gauche	3	1
18A	Support du bol du brûleur principal, arrière	1	1	53A	Cadre du chariot, gauche	1	1
19A	Pièce de garniture de la chambre de cuisson principale, gauche	3	1	54A	Module pour allumage électrique	1	1
20A	Pièce de garniture de la chambre de cuisson principale, droite	3	1	55A	Protecteur thermique du module d'allumage électrique	1	1
21A	Pièce de garniture de la chambre de cuisson	3	1	56A	Panneau latéral en faux-finis imitant la pierre, gauche	1	1
22A	Firebox heat shield	1	1	57A	Boîtier de batterie	1	1
23A	Chicane avant	1	1	58A	Panneau frontal en faux-finis imitant la pierre, gauche	1	1
24A	Front baffle bracket	1	1	59A	Charnière de porte	3	1
25A	Connecteur rapide de gaz	1	1	60A	Poignée de porte	1	4
26A	Collecteur principal	1	1	61A	Roulette pivotante	3	2
27A	Fil de jonction pour allumage	1	1	62A	Roulette pivotante avec frein	1	1
28A	Valve à gaz pour rôtisserie	1	1	63A	Roulette	1	1
29A	Valve de gaz principale	1	5	64A	Charnière de porte	1	2
30A	Régulateur, PL	1	1	65A	Aimant de porte de l'écran thermique	1	1
31A	Panneau de commande principal	3	1	66A	Butée de porte	1	1
32A	Logo	1	1	67A	Aimant de porte	1	4
33A	Collerette A	1	5	68A	Plaque aimant porte A	1	1
34A	Collerette B (petite)	1	1	69A	Panneau inférieur	1	1
35A	Bouton de commande A	1	5	70A	Poignée ajustant les pieds de nivelage	1	4

Liste des pieces

N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
71A	Conduite de gaz flexibles	1	1	83A	Pièce de garniture du chariot, arrière	3	1
72A	Connecteur de régulateur	1	1	84A	Panneau arrière en faux-finis imitant la pierre, droit	1	1
73A	Passe-plat	1	4	85A	Support	3	2
74A	Support de fixation du connecteur du régulateur	1	1	86A	Protecteur thermique du chariot	1	1
75A	Support du cadre de chariot, arrière	1	1	87A	Ecran thermique du chariot	1	1
76A	Support du panneau central du chariot	1	2	88A	Étagère latérale, droite	3	1
77A	Panneau central du chariot	1	1	89A	Cadre du chariot, droit	1	1
78A	Faux stone front panel, top	1	1	90A	Panneau frontal en faux-finis imitant la pierre, droit	1	1
79A	Cadre du chariot, milieu	1	1	91A	Porte, droite	3	1
80A	Connecteur du cadre du chariot	1	1		Couvercle de la grille	1	1
81A	Pièce de garniture de la chambre de cuisson principale, arrière	3	1		Manuel		1
82A	Panneau arrière en faux-finis imitant la pierre, gauche	1	1		Paquet quincaillerie pour pré-assemblage		1

Lista de partes

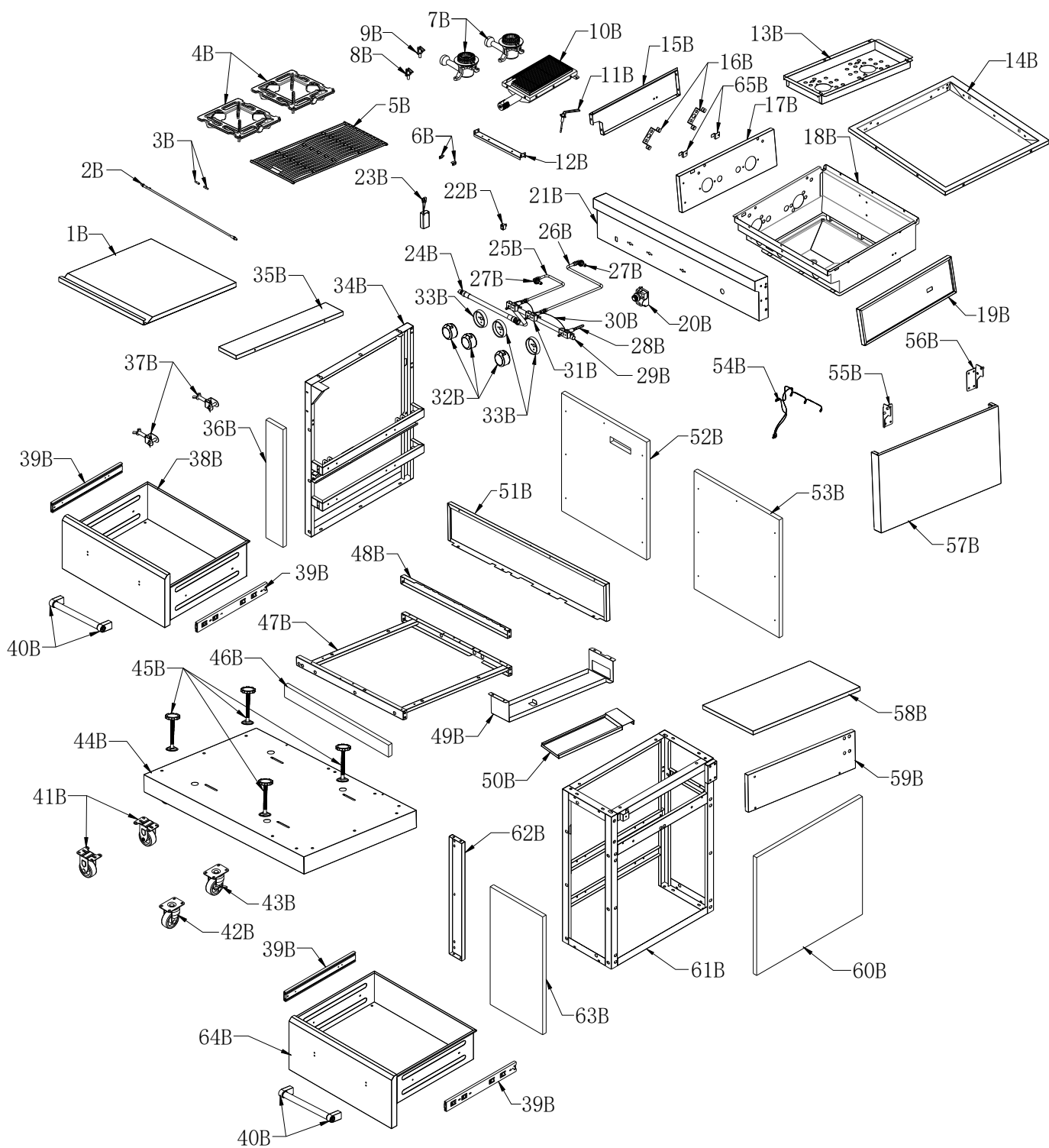
No.	Cobertura de garantía (año)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Cobertura de garantía (año)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1A	Tapa principal	3	1	33A	Bisel A	1	5
2A	Tornillo de la tapa principal	1	2	34A	Bisel B (pequeño)	1	1
3A	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	35A	Perilla de control A	1	5
4A	Medidor de temperatura	1	1	36A	Perilla de control B (pequeña)	1	1
5A	conjunto principal mango de la tapa	1	1	37A	Quemador principal	10	5
6A	Interruptor de luz LED	1	1	38A	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1
7A	Luz LED	1	1	39A	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1
8A	Pantalla térmica del quemador trasero	1	1	40A	Cable del encendedor del quemador principal C	1	1
9A	Cubierta trasera del quemador de rosticería	1	1	41A	Cable del encendedor del quemador principal D	1	1
10A	Cable de encendido del quemador del asador	1	1	42A	Cable del encendedor del quemador principal E	1	1
11A	Soporte del encendedor del quemador del asador	1	2	43A	Montaje del perno del quemador	1	5
12A	Orificio del quemador del asador con codo metálico	1	1	44A	Domador de llama	3	5
13A	quemador del asador	1	1	45A	Recipiente para grasa	1	1
14A	Línea de gas flexible para el quemador del asador	1	1	46A	Rejilla de cocción con agujero	3	3
15A	Ensamble de la cuba del quemador principal	No reemplazable	1	47A	Plataforma calentadora	3	1
16A	Varilla de encendido	1	1	48A	Estante lateral plegable, izquierda	3	1
17A	Espaciador de aislamiento térmico de la manija de la tapa principal	1	2	49A	Lateral plegable soporte de estante A	3	1
18A	Soporte trasero de la cuba del quemador principal	1	1	50A	Lateral plegable soporte de estante B	3	1
19A	Moldura izquierda del fogón principal	3	1	51A	Estante lateral, lado izquierdo	3	1
20A	Moldura derecha del fogón principal	3	1	52A	Moldura derecho de imitación piedra	3	1
21A	Moldura lateral del fogón	3	1	53A	Ensamblaje del armazón izquierdo del carro	1	1
22A	Protector de calor del fogón	1	1	54A	Módulo del encendedor electrónico	1	1
23A	Compuerta delantera	1	1	55A	Pantalla térmica del módulo del encendedor eléctrico	1	1
24A	Soporte de deflector delantero	1	1	56A	Panel lateral izquierdo de imitación piedra	1	1
25A	Conector rápido de gas	1	1	57A	Caja de batería	1	1
26A	Colector principal	1	1	58A	Panel frontal izquierdo de imitación piedra	1	1
27A	Cable de empalme del encendedor	1	1	59A	Puerta, lado izquierdo	3	1
28A	Válvula de gas del asador	1	1	60A	Gozne de la puerta	1	4
29A	Válvula de gas principal	1	5	61A	Conjunto de mango de la puerta	3	2
30A	Regulador, del propano líquido	1	1	62A	Rueda giratoria	1	1
31A	Panel de control principal	3	1	63A	Rueda giratoria con freno	1	1
32A	Logotipo	1	1	64A	Rueda	1	2

Lista de partes

No.	Cobertura de garantía (año)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Cobertura de garantía (año)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
65A	Panel de protección contra el calor imán de la puerta	1	1	80A	Conector del armazón del carro	1	1
66A	Tope de puerta	1	1	81A	Moldura trasera del fogón principal	3	1
67A	Imán para la puerta	1	4	82A	Panel trasero izquierdo de imitación piedra	1	1
68A	Placa magnética de la puerta A	1	1	83A	Estante lateral, la cuba	3	1
69A	Panel inferior	1	1	84A	Panel trasero derecho de imitación piedra	1	1
70A	Mango ajustado para nivelar las patas	1	4	85A	Abrazadera	3	2
71A	Regulador de línea de gas flexible	1	1	86A	Tapón de goma del agujero de NG	1	1
72A	Conector del regulador	1	1	87A	Panel de protección contra el calor de la carreta	1	1
73A	Canal de fuego	1	4	88A	Estante lateral derecho	3	1
74A	Soporte de fijación del conector del regulador	1	1	89A	Ensamblaje del armazón derecho del carro	1	1
75A	Soporte trasero del armazón del carro	1	1	90A	Panel frontal derecho de imitación piedra	1	1
76A	Soporte del panel central del carro	1	2	91A	Puerta, lado derecho	3	1
77A	Panel central del carro	1	1		Cubierta de la parrilla	1	1
78A	Panel frontal superior de imitación piedra	1	1		Manual		1
79A	Ensamblaje del armazón medio del carro	1	1		Pre montaje de paquete de equipos		1

Replacement Parts see Page 94
Remplacement Pieces voir Page 95
Piezas de Reemplazo ver Pagina 97

860-0006C



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1B	Side burner lid	3	1	34B	Cart frame assembly, left	1	1
2B	Side burner lid hinge rod	1	1	35B	Side shelf, left	3	1
3B	Side burner lid hinge assembly	1	2	36B	Faux stone front panel, left	1	1
4B	Side burner cooking grid	1	2	37B	Locking bar	1	2
5B	Sear burner cooking grid	1	1	38B	Drawer assembly, top	3	1
6B	Cooking grid bracket	1	2	39B	Drawer slide	1	4
7B	Side burner	1	2	40B	Drawer handle assembly	3	2
8B	Side burner igniter wire A	1	1	41B	Caster	1	2
9B	Side burner igniter wire B	1	1	42B	Swivel caster	1	1
10B	Sear burner	1	1	43B	Swivel caster with brake	1	1
11B	Sear burner igniter wire	1	1	44B	Bottom panel	1	1
12B	Sear burner support	1	1	45B	Leveling feet adjusted handle	1	4
13B	Side burner bowl assembly	1	1	46B	Faux stone front panel, top	1	1
14B	Side burner bowl frame	3	1	47B	Cart frame assembly, middle	1	1
15B	Side burner bowl clapboard	1	1	48B	Cart frame connector	1	1
16B	Brass elbow bracket	1	2	49B	Grease tray bracket	1	1
17B	Side burner bowl supporter, left	1	1	50B	Grease tray	1	1
18B	Side burner insert	Non-replaceable	1	51B	Cart trim piece, rear	1	1
19B	Side burner bowl supporter, right	1	1	52B	Faux stone back panel, left	1	1
20B	Electric igniter module	1	1	53B	Faux stone back pane, right	1	1
21B	Side control panel	3	1	54B	LED light	1	1
22B	Light switch	1	1	55B	Foldable side shelf Bracket B	3	1
23B	Battery box	1	1	56B	Foldable side shelf Bracket A	3	1
24B	Side burner flex gas line A	1	1	57B	Foldable side shelf, right	3	1
25B	Side burner flex gas line B	1	1	58B	Side shelf, right	3	1
26B	Side burner flex gas line C	1	1	59B	Cart trim piece, right	3	1
27B	Side burner orifice w/ brass elbow	1	2	60B	Faux stone side panel, right	1	1
28B	Sear burner gas valve	1	1	61B	Cart frame assembly, right	1	1
29B	Side burner manifold	1	1	62B	Cart frame supporter, rear	1	1
30B	Igniter junction wire	1	1	63B	Faux stone front panel, right	1	1
31B	Side burner gas valve	1	2	64B	Drawer assembly, bottom	3	1
32B	Control knob	1	3	65B	Side burner seal plate	1	2
33B	Bezel	1	3				

Liste des pieces

N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
1B	Couvercle du brûleur latéral	3	1	29B	Collecteur du brûleur latéral	1	1
2B	Bâtonnet charnière couvercle du brûleur latéral	1	1	30B	Fil de jonction pour allumage	1	1
3B	Tige charnière du brûleur latéral de flambage	1	2	31B	Vanne de gaz du brûleur latéral	1	2
4B	Grill de cuisson du brûleur latéral à infrarouge	1	2	32B	Bouton de commande	1	3
5B	Grill de cuisson du brûleur à infrarouge à infrarouge	1	1	33B	Collerette	1	3
6B	Support de grille de cuisson	1	2	34B	Cadre du chariot, gauche	1	1
7B	Brûleur latéral	1	2	35B	Étagère latérale, gauche	3	1
8B	Fil A du dispositif d'allumage du brûleur latéral	1	1	36B	Panneau frontal en faux-finis imitant la pierre, gauche	1	1
9B	Fil B du dispositif d'allumage du brûleur latéral	1	1	37B	Barre de verrouillage	1	2
10B	Brûleur à infrarouge	1	1	38B	Tiroir, dessus	3	1
11B	Fil B du dispositif d'allumage du brûleur à infrarouge	1	1	39B	Glissière de tiroir	1	4
12B	Séparateur du brûleur à infrarouge	1	1	40B	Poignée de tiroir	3	2
13B	Insert de brûleur latéral	1	1	41B	Roulette	1	2
14B	Cadre du foyer du brûleur latéral	3	1	42B	Roulette pivotante	1	1
15B	Séparateur de foyer latéral	1	1	43B	Roulette pivotante avec frein	1	1
16B	Support de coude en laiton	1	2	44B	Panneau inférieur	1	1
17B	Support du bol du brûleur latéral, gauche	1	1	45B	Poignée ajustant les pieds de nivelage	1	4
18B	Cuve du brûleur latéral	Non-replaceable	1	46B	Panneau supérieur avant en faux-finis imitant la pierre	1	1
19B	Séparateur de brûleurs latéraux, gauche	1	1	47B	Cadre du chariot, milieu	1	1
20B	Module pour allumage électrique	1	1	48B	Connecteur du cadre du chariot	1	1
21B	Panneau de commande latéral	3	1	49B	Support du réceptacle à graisse	1	1
22B	L'Interrupteur	1	1	50B	Plateau à graisse	1	1
23B	Boitiers pour batterie	1	1	51B	Pièce de garniture du chariot, arrière	3	1
24B	Tuyau souple à gaz du brûleur latéral, A	1	1	52B	Panneau arrière en faux-finis imitant la pierre, gauche	1	1
25B	Tuyau souple à gaz du brûleur latéral, B	1	1	53B	Panneau arrière en faux-finis imitant la pierre, droit	1	1
26B	Tuyau souple à gaz du brûleur latéral, C	1	1	54B	Éclairage LED	1	1
27B	Orifice du brûleur à infrarouge a/c coude en cuivre	1	2	55B	Support de tablette latérale pliable, B	3	1
28B	Vanne de gaz du brûleur à infrarouge	1	1	56B	Support de tablette latérale pliable, A	3	1

Liste des pieces

N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ	N°	Part (Description)	Couverture de la garantie (année)	QTÉ
57B	Tablette latérale pliable, droite	3	1	62B	Support du cadre de chariot, arrière	1	1
58B	Étagère latérale, droite	3	1	63B	Panneau frontal en faux-finis imitant la pierre, droit	1	1
59B	Pièce de garniture du chariot, droit	3	1	64B	Tiroir, fond	3	1
60B	Panneau latéral en faux-finis imitant la pierre, droit	1	1	65B	Plaque d'étanchéité pour brûleur latéral	1	2
61B	Cadre du chariot, droit	1	1				

Lista de partes

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1B	Tapa del quemador lateral	3	1	34B	Ensamblaje del armazón izquierdo del carro	1	1
2B	Varilla de la bisagra de la tapa del mechero lateral	1	1	35B	Estante lateral, lado izquierdo	3	1
3B	Varilla de bisagra de la tapa del quemador lateral abrasador	1	2	36B	Panel frontal izquierdo de imitación piedra	1	1
4B	Rejilla de cocción del quemador lateral	1	2	37B	Barra de bloqueo	1	2
5B	Rejilla de cocción del quemador lateral abrasador	1	1	38B	Ensamblaje del cajón superior	3	1
6B	Rejilla de cocción del quemador lateral	1	2	39B	Deslizadera del cajón	1	4
7B	Quemador lateral	1	2	40B	Conjunto del mango del cajón	3	2
8B	Cable A del encendedor del quemador lateral	1	1	41B	Rueda	1	2
9B	Cable B del encendedor del quemador lateral	1	1	42B	Rueda giratoria	1	1
10B	Quemador de marcado	1	1	43B	Rueda giratoria con freno	1	1
11B	Cable del encendedor del quemador lateral	1	1	44B	Panel inferior	1	1
12B	Soporte del quemador para dorar	1	1	45B	Mango ajustado para nivelar las patas	1	4
13B	Inserción de quemador lateral	1	1	46B	Panel frontal superior de imitación piedra	1	1
14B	Marco del tazón del quemador lateral	3	1	47B	Ensamblaje del armazón medio del carro	1	1
15B	La tablilla del tazón del quemador lateral	1	1	48B	Conector del armazón del carro	1	1
16B	Support de coude en laiton	1	2	49B	Bandeja para grasa	1	1
17B	Soporte lateral izquierdo de la cuba del quemador	1	1	50B	Bandeja para grasa	1	1
18B	El conjunto del vaso del quemador lateral abrasador	Non-replaceable	1	51B	Moldura trasera del carro	3	1
19B	Soporte lateral derecho de la cuba del quemador	1	1	52B	Panel trasero izquierdo de imitación piedra	1	1
20B	Módulo del encendedor electrónico	1	1	53B	Panel trasero derecho de imitación piedra	1	1
21B	Panel de control lateral	3	1	54B	Luz LED	1	1
22B	Interruptor de luz	1	1	55B	Soporte de estante lateral plegable, B	3	1
23B	Caja de batería	1	1	56B	Soporte de estante lateral plegable, A	3	1
24B	Línea A de gas flexible para el quemador lateral	1	1	57B	Estante lateral plegable, derecha	3	1
25B	Línea B de gas flexible para el quemador lateral	1	1	58B	Estante lateral derecho	3	1
26B	Línea C de gas flexible para el quemador lateral	1	1	59B	Moldura izquierda de imitación piedra	3	1
27B	Orificio del quemador lateral con codo metálico	1	2	60B	Panel lateral derecho de imitación piedra	1	1
28B	Válvula de gas del quemador de marcado	1	1	61B	Ensamblaje del armazón derecho del carro	1	1
29B	Colector del quemador lateral	1	1	62B	Soporte trasero del armazón del carro	1	1
30B	Cable de empalme del encendedor	1	1	63B	Panel frontal derecho de imitación piedra	1	1
31B	Válvula de gas del quemador lateral	1	2	64B	Ensamblaje del cajón, inferior	3	1
32B	Perilla de control	1	3	65B	Placa de sellado del quemador lateral	1	2
33B	Bisel	1	3				

Costco Wholesale UK Ltd /
Costco Online UK Ltd
Hartspring Lane
Watford, Herts
WD25 8JS
United Kingdom
01923 213113
www.costco.co.uk

®/™ ©2019 KitchenAid.

All rights reserved.

Manufactured under license by Nexgrill Industries, Inc., Chino, CA.

Limited warranty provided by manufacturer.

Tous droits réservés.

Fabrique sous licence par Nexgrill Industries, Inc., Chino, CA.

Garantie limitée fournie par le fabricant.

Todos los derechos reservados.

Fabricado bajo licencia por Nexgrill Industries, Inc., Chino, CA.

Garantía limitada provista por el fabricante.

860-0003C

© 2019

All rights reserved.

Tous droits réservés.

Todos los derechos reservados.

12/19

Printed in China

Im-primé en Chine

Impreso en China